



ISTRUZIONI D'USO E MANUTENZIONE PENTOLE A PRESSIONE A LEVA



MOD. 03200 - Capacità 3,5 - 5 - 7 - 9 lt.
MOD. 03200 INDUCTION Capacità 3,5 - 5 - 6 - 7 lt.

Azienda con sistema qualità certificato

UNI EN ISO 9001: 2008

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'

Inoxriv S.p.A. dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto:
Pentola a pressione modelli 03200 / 03200 Induction, capacità 3,5-5-6-7-9 litri è conforme a quanto previsto dai requisiti essenziali di sicurezza della direttiva 97/23/ce in materia di attrezzature a pressione e alla norma UNI-EN-12778. Ente notificato: Bureau Veritas Italia Spa n° 1370.

Procedura di valutazione conformità: Modulo B; categoria III.
Certificati n°

CE-1370-PED-B-INR001-13-ITA / CE-1370-PED-B-INR001-15-ITA

PRECAUZIONI IMPORTANTI

1) LEGGETE TUTTE LE ISTRUZIONI.

2) Assicuratevi che non si avvicinino bambini alla pentola durante il funzionamento.

3) Non mettete la pentola a pressione in un forno riscaldato.

4) Maneggiate con la massima attenzione la pentola evitando il contatto con le superfici calde. Utilizzate sempre manici e pomoli. L'uso di presine è sempre consigliato.

5) Non destinate mai la pentola ad usi diversi da quelli per cui è progettata ed attenetevi rigorosamente alle istruzioni. Diversamente il produttore non si può ritenere responsabile di eventuali danni per uso improprio.

6) Questo apparecchio cuoce sotto pressione: un uso improprio può provocare scottature. Prima di riscaldare la pentola verificare che essa sia chiusa in modo corretto.

7) Non forzate in nessun caso l'apertura della pentola. Assicuratevi che non sia presente pressione all'interno della pentola. Vedere "istruzioni per l'uso".

8) Non utilizzate mai la pentola senza acqua perché ciò potrebbe produrre gravi danni.

9) Non riempite la pentola oltre i 2/3 della sua capacità: rispettate la tacca di livello presente sulla pentola. Quando si cucinano alimenti soggetti ad aumento di volume durante la cottura, quali riso o legumi secchi, non superate 1/3 della capacità della pentola.

10) Utilizzate esclusivamente le fonti di calore indicate sulla pentola e sulla confezione. Quando utilizzate un fornello a gas assicuratevi che la fiamma non oltrepassi la base della pentola. Quando si vuole utilizzare una piastra elettrica bisogna sceglierne una con diametro uguale o inferiore a quello del fondo della pentola.

11) Dopo la cottura di carni con la pelle (es. lingua di bovino) che possono rigonfiarsi per effetto della pressione, non forate la carne mentre la pelle è rigonfia per evitare ustioni.

12) Al termine della cottura di alimenti densi e prima dell'apertura del coperchio, è necessario scuotere leggermente la pentola per evitare la fuoriuscita degli alimenti.

13) Non cuocete cibi avvolti in tela, carta o involucri di plastica.

14) Prima di ogni utilizzo verificate che la valvola di esercizio non sia ostruita e che i dispositivi di sicurezza siano montati correttamente. Vedere le "Istruzioni per l'uso".

15) Non utilizzate mai la pentola per friggere sotto pressione con olio.

16) Non eseguite sui dispositivi di sicurezza interventi diversi da quelli indicati nel presente libretto.

17) Utilizzate solo parti di ricambio Inoxriv, conformi al modello pertinente. Non utilizzate corpi pentola con coperchi di modelli non indicati come compatibili.

18) CONSERVATE QUESTO LIBRETTO DI ISTRUZIONI.

CARATTERISTICHE

Capacità nominale (all'orlo) modelli disponibili: **lt. 3,5 / 5 / 7 / 6 / 9.**

Pressione di funzionamento: 0,55 bar / 55 Kpa.

La pentola è dotata dei seguenti dispositivi:

- Valvola di esercizio del tipo a peso con funzionamento a una pressione (fig. 2)
- Valvola di bloccaggio della leva (**Pistone rosso**) con la funzione di impedire l'apertura della pentola a partire da valori minimi di pressione interna. Tale dispositivo, ben visibile, svolge anche la funzione di indicatore di presenza pressione (fig. 1)
- Valvola di sicurezza (gommino) che in caso di cattivo funzionamento scarica la pressione in eccesso garantendo la massima sicurezza d'uso (fig. 3).

I materiali impiegati e le accurate lavorazioni di finitura garantiscono la massima sicurezza dal punto di vista igienico conformemente alla direttiva 89/109/CEE.

ISTRUZIONI PER L'USO

OPERAZIONI PRELIMINARI / LAVAGGIO

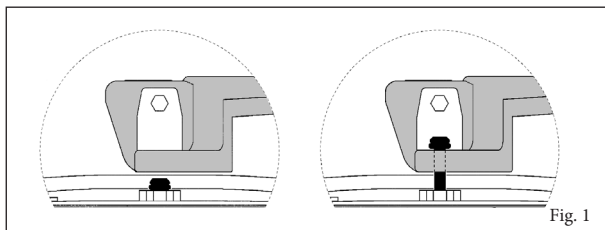
Dopo aver tolto la pentola dall'imballaggio verificate che non sia stata danneggiata durante il trasporto: in caso di dubbio non utilizzatela e rivolgetevi al venditore.

Prima di utilizzare la pentola per la prima volta lavatela accuratamente, ricordandovi di non lavare il coperchio in lavastoviglie ma sotto acqua corrente. Per lavare la valvola di esercizio svitate la parte mobile ruotandola in senso antiorario e sollevandola fino a staccarla dal proprio supporto fissato sul coperchio (fig. 2).

Utilizzate solo normali detersivi per stoviglie; osservate questa procedura di lavaggio anche dopo ogni utilizzo della pentola.

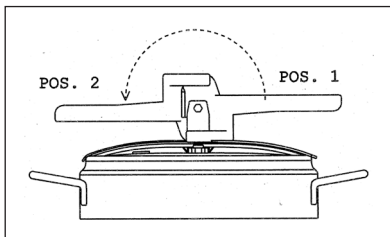
APERTURA E CHIUSURA DELLA PENTOLA

Prima di aprire la pentola verificate che il **pistone rosso** sia nella posizione "basso" (fig. 1).



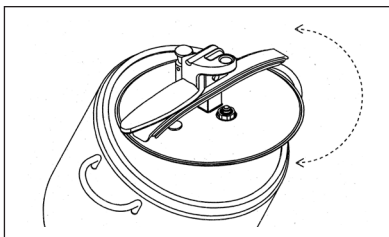
Pistone rosso nella posizione "basso"
APRIRE!

Pistone rosso nella posizione "alto"
NON APRIRE!



Sollevate il manico fino a portarlo dalla posizione 1 alla posizione 2 allentando così completamente il coperchio (figura a lato).

Inclinare su un lato il coperchio e sfilatelo dal corpo pentola (figura a lato).



Per chiudere la pentola mantenete il manico in posizione di apertura 2 ed introducete il coperchio nella pentola tenendolo inclinato. A questo punto appoggiate la traversa sul bordo pentola e ruotate il manico di 180° fino alla la posizione 1.

APERTURA VALVOLA DI ESERCIZIO

Per scaricare la pressione a fine cottura togliete la pentola dalla fonte di calore, lasciatela raffreddare e sollevate la parte mobile della valvola e ruotatela in senso antiorario fino a quando non rimane sollevata. Non tentate di svitarla ulteriormente.

Toccate solo la parte in plastica per evitare scottature (fig.2).

Per smontare la valvola per il lavaggio svitatela completamente.

Per il montaggio ripetete le precedenti fasi in ordine inverso.

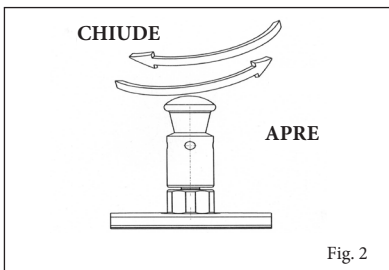
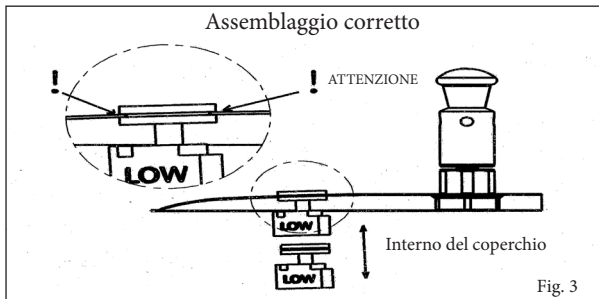


Fig. 2

VALVOLA DI SICUREZZA (GOMMINO)



COTTURA

Non riempite la pentola oltre i 2/3 della sua capacità: rispettate la tacca di livello presente sulla pentola. Quando si cucinano alimenti soggetti ad aumento di volume durante la cottura, o che generano schiuma, o con foglie, quali riso, legumi secchi, insalata, spinaci, non superate 1/3 della capacità della pentola.

Dopo aver verificato che la valvola di esercizio non abbia i fori otturati e che scorra liberamente sul proprio supporto, chiudete il coperchio e posizionate la pentola a pressione sulla fonte di calore, accertandovi che sia appoggiata in modo stabile.

Utilizzate solo una fonte di calore appropriata.

Controllate inoltre che il pistone rosso di bloccaggio del manico a leva sia completamente abbassato (fig. 1).

Iniziate la cottura a fuoco alto.

Quando nella pentola si crea pressione il pistone rosso di blocco del manico a leva si alza e impedisce l'apertura accidentale del coperchio; il pistone rosso è visibile e indica chiaramente la presenza di pressione. Per qualche istante, da poco prima che il pistone inizi la sua corsa verso l'alto a quando esso raggiunge la posizione di lavoro, dalla sua sede fuoriescono aria e acqua: questo non è indice di malfunzionamento.

Al raggiungimento della pressione di funzionamento la valvola di esercizio si apre scaricando il vapore in eccesso: a questo punto usate il fornello più piccolo riducendo al minimo la fiamma, regolandola in modo da stabilizzare il più possibile il funzionamento della valvola.

Il tempo di cottura va conteggiato dal primo intervento della valvola di esercizio.

Se durante il funzionamento dovesse intervenire la valvola di sicurezza (gommino) sospendete immediatamente la cottura.

Al termine della cottura spegnete la fonte di calore o rimuovete da essa la pentola a pressione nel caso stiate utilizzando una piastra elettrica.

Lasciate raffreddare la pentola e scaricate totalmente il vapore aprendo la valvola di esercizio (vedi fig. 2).

Per ottenere una decompressione più rapida è possibile raffreddare il coperchio con un leggero getto di acqua fredda. Non immergete completamente la pentola in acqua fredda.

Il completo scarico della pressione è indicato dall'abbassamento del pistone rosso di bloccaggio del manico a leva: a questo punto è possibile aprire senza problemi il coperchio.

In caso di cattivo funzionamento della pentola è necessario verificare:

- che il coperchio sia chiuso correttamente;
- che la valvola di sicurezza (gommino) sia integra e montata correttamente nell'apposita sede, in modo che l'incavo sia incastrato su tutta la circonferenza nel foro del coperchio (vedi figura 3). Se la valvola di sicurezza entra in funzione deve essere ripristinata nella posizione normale dopo aver raffreddato la pentola e averne verificato l'integrità;
- che il pistone rosso di bloccaggio del manico scorra liberamente nella sua sede;
- che la guarnizione di tenuta montata sul corpo pentola sia integra ed in buone condizioni;
- Che la valvola di esercizio non sia ostruita e che scorra liberamente sul proprio supporto.

Qualora questi controlli non dovessero dimostrarsi sufficienti rinunciate ad utilizzare la pentola e rivolgetevi al SERVIZIO ASSISTENZA INOXRIV
Tel. 0039 030 8931401 - e-mail: info@inoxriv.it

PULIZIA, CONSERVAZIONE E MANUTENZIONE

Provvedete a lavare dopo ogni impiego la pentola a pressione. E' consigliabile asciugare subito e riporre con il coperchio aperto per evitare la formazione di cattivi odori.

Si raccomanda la sostituzione periodica dei seguenti componenti:

- Dispositivo bloccaggio manico a leva ogni 5 anni circa;
- Valvola di sicurezza (gommino) ogni 2 anni.

GARANZIA

Questo prodotto è garantito per difetti di fabbricazione e dei materiali: Il corpo della pentola per la durata di 10 anni dalla data di acquisto, le altre parti per 2 anni dalla data di acquisto.

Non sono coperti da garanzia i difetti derivanti da un utilizzo non corrispondente alla istruzioni fornite nel presente manuale, così come i difetti derivanti dall'uso improprio, manomissioni, negligenza, utilizzo di ricambi non originali, usura dovuta al normale utilizzo.

TEMPI di COTTURA

Dopo il fischio della valvola

La quantità degli alimenti deve essere ridotta secondo il livello Max di riempimento di ciascuna pentola.

Per gli alimenti che aumentano di volume, o che generano schiuma durante la cottura, o con foglie, come riso, legumi secchi, insalata, spinaci, etc., non superare mai 1/3 della capacità della pentola.

Bolliti	Peso	Acqua	Tempo
Vitello	½ Kg	1 litro	25-30 min.
Manzo	½ Kg	1 litro	30-35 min.
Pollo	½ Kg	1 litro	20-25 min.
Cotechino	½ Kg	1 litro	30-35 min.

Stufati	Peso	Acqua	Tempo
Pollo	½ Kg	1 bicchiere	20-25 min.
Agnello	½ Kg	2 bicchiere	20-25 min.
Vitello	½ Kg	1 bicchiere	30-35 min.
Manzo	½ Kg	2 bicchiere	40 min.

Minestre di verdura da 20 a 45 minuti seguendo il tempo di cottura della verdura più lunga da cuocere

Verdure fresche	Peso	Acqua	Tempo
Asparagi	1 Kg	1 +1/2 bicchiere	4-5 min.
Barbabietole	1 Kg	1 +1/2 bicchiere	18-20 min.
Broccoli	1 Kg	1 bicchiere	10 min.
Carciofi	1 Kg	1 +1/2 bicchiere	13-15 min.
Carote	1 Kg	1 +1/2 bicchiere	10-12 min.
Cavolo	1 Kg	1 +1/2 bicchiere	10-12 min.
Cicoria	1 Kg	1 bicchiere	4-5 min.
Cipolle	1 Kg	1 +1/2 bicchiere	8-10 min.
Fagiolini	1 Kg	1 bicchiere	4/5 min.
Patate	1 Kg	1 +1/2 bicchiere	12/14 min.
Piselli verdi	1 Kg	1 bicchiere	3-4 min.
Pomodori	1 Kg	1/2 bicchiere	3-4 min.
Spinaci	1 Kg	1 bicchiere	3-4 min.
Zucca	1 Kg	1 +1/2 bicchiere	5-6 min.
Zucchine	1 Kg	1 bicchiere	3-4 min.

Legumi secchi già messi a bagno per 12 ore in acqua

Ceci, fagioli, fave	½ Kg.	3 bicchieri	40-50 min.
Lenticchie	300 gr.	3 bicchieri	20-30 min.

Frutta fresca

Albicocche	½ Kg	1 bicchiere	3 min.
Pesche	½ Kg	1/2 bicchiere	2 min.
Mele	½ Kg	1 bicchiere	4-6 min.
Pere	½ Kg	1/2 bicchiere	3-4 min.



USAGE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS FOR PRESSURE COOKERS WITH LEVER HANDLES



MOD. 03200 - Capacity 3,5 - 5 - 7 - 9 lt.
MOD. 03200 INDUCTION Capacity 3,5 - 5 - 6 - 7 lt.

Company with certified quality system

UNI EN ISO 9001: 2008

CE CONFORMITY DECLARATION

Inoxriv company states under its own responsibility that its pressure cooker mod. 03200 / 03200 INDUCTION, Capacity 3,5 - 5 - 6 - 7 - 9 litres conforms to the essential safety requirements according to the European directive 97/23/CE related to pressure equipments and to the norm UNI EN-12778.

Procedure of conformity evaluation: Form B; Category III.

Certificates N° CE-1370-PED-B-INR001-13-ITA

CE-1370-PED-B-INR001-15-ITA

Notified body: Bureau Veritas Italia spa n° 1370

IMPORTANT PRECAUTIONS

1) CAREFULLY READ ALL THE INSTRUCTIONS.

- 2) Make sure that the children do not get close to the pot during its working.
- 3) This device cooks under pressure: an improper use can cause burns. Before heating the pot check that it is correctly closed.
- 4) Never use the pot without water to avoid great damages; the minimum water quantity is 25 cl.
- 5) **Do not fill the pot more than 2/3 of its capacity: respect the marking level printed on the pot. When you cook any food that is bound to increase its volume or create scum during the cooking, or with leaves, like rice, dried legumes, spinach, salad, etc., do not overpass 1/3 of the pot capacity.**
- 6) **Before any use, check that the functioning valve is not obstructed and that the safety devices are correctly assembled. Read the "Usage instructions".**
- 7) Do not make any intervention on the safety devices, but those indicated in the present leaflet.
- 8) Use only Inoxriv spare parts, conform to each correct model. Do not use pot's bodies with lid's models which are not listed as compatible.
- 9) Do not force in any possible way the opening of the pot. Make sure that there is no pressure inside the pot.
- 10) Exclusively use the heating sources which are indicated on the pot and on the box. When you use a gas stove, make sure that the fire do not overpass the base of the pot. In case you might need to use an electrical plate, do choose one with a similar or smaller diameter with respect to the bottom of the pot.
- 11) After the cooking of meats with a skin (i.e. ox tongue) that can swell out because of the pressure, do not pierce it while the skin is swollen to avoid burns.
- 12) At the cooking's end of thick foods and before opening the lid, it is necessary to slightly shake the lid to avoid the foods spill.
- 13) Do not cook foods wrapped up in cloth, paper or plastic envelopes.
- 14) Never use the pot to fry with oil under pressure.
- 15) Never destine the pot to different uses, but those for which it is made and do carefully follow all the relative instructions. Otherwise the manufacturer cannot consider himself responsible for any eventual damage arising from improper use.
- 16) Handle the pot with the maximum care avoiding to come in contact with any heated surfaces. Do always use handles and knobs. The use of pot holders is always advisable.
- 17) Do not put the pressure cooker inside a heated oven.
- 18) **KEEP THIS INTRUCTIONS LEAFLET.**

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Nominal capacity (to the rim) available models: 3,5 / 5 / 6 / 7 / 9 lt.

Functioning pressure: 0,55 bar / 55 Kpa.

The pot is provided with the following devices:

- Functioning weight valve which is working under pressure (ill. 2)
- Lever locking valve (red piston) with the task of avoiding the opening of the pot starting from a minimum value of internal pressure. This device, which is easily visible, has also the role of pressure indicator (ill. 1)
- Safety valve (rubber washer) that in case of a wrong functioning drains the surplus of pressure granting the maximum safeness (ill. 3).

The materials used and the accurate finishing manufactures grant the maximum safeness from the hygienic point of view in accordance to the European directive 89/109/CEE.

USAGE INSTRUCTIONS

INTRODUCTORY OPERATIONS / WASHING

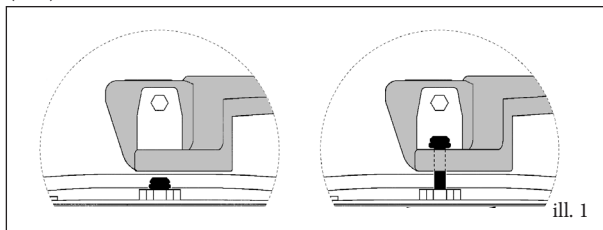
After having removed the pot from its packing check that it has not been damaged during the transport: in case of any doubt do not use it and get in touch with the dealer.

Before using the pot for its first time, wash it accurately, remembering not to wash the lid in the washing-machine, but under running water. To wash the functioning valve unscrew the moving part turning it anticlockwise and raising it till it comes out of its stand which is fixed to the lid (ill. 2).

Use only standard dishwashing detergents; follow this washing procedure also after each single use of the pressure cooker.

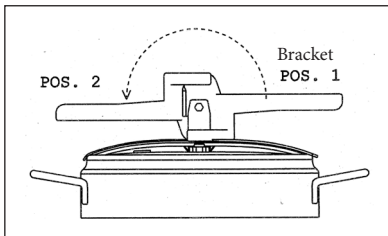
OPENING AND CLOSING OF THE POT

Before opening the pot check that the red piston is in the “lower” position (ill. 1).



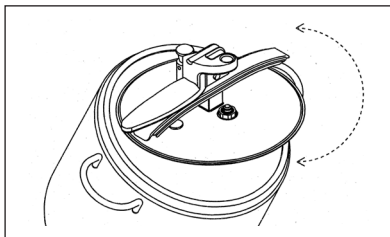
Red piston in the lower
position
OPEN!

Red piston in the
higher position
DO NOT OPEN!



Raise the lever in order to bring it from position no. 1 to position no. 2 thus completely easing off the lid (see illustration on the side).

Lean the lid on one side and remove it from the body of the pot (see illustration on the side).



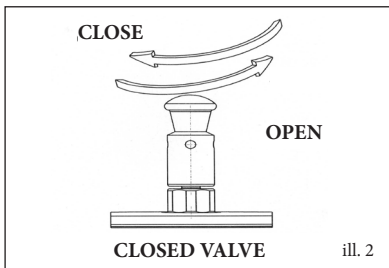
To close the pot, keep the lever in the opening position no. 2 and insert the lid inside the pot keeping it inclined. At this point put the bracket to the pot's edge and turn the lever of 180° so as to reach position no. 1.

OPENING OF THE FUNCTIONING VALVE

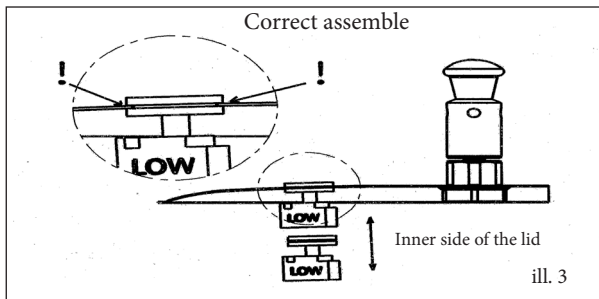
To drain the pressure at the end of the cooking, remove the pot from the heat source, let it get colder and raise the moving part of the valve turning it anticlockwise until it remains completely raised. Do not try to further turn it. Do only touch the plastic part to avoid any burns (Ill. 2).

To disassemble the valve for its washing, unscrew it completely.

To assemble it, repeat the previous procedures in the opposite order.



SAFETY VALVE (RUBBER WASHER)



COOKING

Do not fill the pot more than 2/3 of its capacity: respect the marking level printed on the pot. When you cook any food that is bound to increase its volume or create scum during the cooking, or with leaves, like rice, dried legumes, spinach, salad, etc., do not overpass 1/3 of the pot capacity.

After having checked that the functioning valve has no obstructed holes and that it freely runs along its stand, close the lid and put the pressure cooker on the heating source, making sure that it stands steady.

Use only a proper heating source.

Check then that the red locking piston of the lever is completely lowered (ill.1).

Start the cooking with a strong fire.

When the pressure starts growing inside the pot the red locking piston of the lever stands up and prevent the accidental opening of the lid; the red piston is visible and it clearly shows the pressure presence. For a few seconds, from immediately before the piston starts raising up until it reaches its functioning position, from its stand some air and water may come out: this is not a sign of bad functioning.

As soon as the pressure overpass its functioning level, the functioning valve opens to drain the surplus of steam: at this point reduce the fire to the minimum, so as to keep the functioning valve as steady as possible.

The cooking time is to be counted from the first intervention on the functioning valve.

If during the cooking the safety valve (rubber washer) should start working, immediately stop the cooking.

A the end of the cooking, turn off the fire or remove the pot from it in case you are using an electrical plate.

Let the pot to get cold and completely drain the steam opening the functioning valve (see ill. 2).

To obtain a faster drainage it is possible to cool down the lid with a light jet of cold water. Do not completely immerse the pot into cold water.

The complete drainage of the pressure is highlighted by the lowering of the red locking piston of the lever: at this point it is possible to open the lid without any problem.

In case of a bad functioning of the pot it is necessary to check:

- that the lid is correctly closed;
- that the safety valve (rubber washer) is integral and correctly assembled in the proper place, so that the hollow is blocked along the whole circumference of the hole in the lid (see ill. 3). If the safety valve do works, it must then be repositioned in its correct place after having cooled down the pot and having checked its integrity;
- that the red locking piston of the lever runs freely in its place;
- that the seal assembled around the edge of the pots' body is integral and in good conditions;
- that the functioning valve is not obstructed and that it runs freely along its stand.

In case those controls cannot proof themselves enough, do not use the pot and get in touch with the CUSTOMER SERVICE INOXRIV

Tel. 0039 030 8931401 - e-mail: info@inoxriv.it

CLEANING, PRESERVATION AND MAINTENANCE

Do wash the pot after each single usage. It is advisable to immediately dry it and to replace it opened to prevent the formation of smells.

We recommend the periodic change of the following parts:

- Locking device of the lever: each 5 years approx.;
- Safety valve (rubber washer): each 2 years.

WARRANTY

This product is guaranteed against manufacturing and materials' defects: The body of the pot for a period of 10 years from the date of purchase, the other parts for 2 years from the date of purchase.

Defects resulting from incorrect usage not corresponding to the instructions provided in this manual are not covered by warranty, as well as defects resulting from improper use, tampering, negligence, use of spare parts not original and wear due to normal use.

COOKING TIMES

After the valve whistling

The quantity of food must be reduced according to the max filling level of each size of pot.

When you cook any food that is bound to increase its volume or create scum during the cooking, or with leaves, like rice, dried legumes, spinach, salad, etc., do not overpass 1/3 of the pot capacity.

Boiled	Weight	Water	Time
Veal	1/2kg	1 litre	25-30 min.
Beef	1/2kg	1 litre	30-35 min.
Chicken	1/2kg	1 litre	20-25 min.
Pork	1/2kg	1 litre	30-35 min.

Stews	Weight	Water	Time
Chicken	1/2kg	1 glass	20-25 min.
Lamb	1/2kg	2 glass	20-25 min.
Veal	1/2kg	1 glass	30-35 min.
Beef	1/2kg	2 glass	40 min.

Vegetable soups from 20 to 45 minutes depending on the cooking time of the vegetable with the longer time

Fresh vegetables	Weight	Water	Time
Asparagus	1 kg	1+1/2 glass	4-5 min.
Beetroot	1 kg	1+1/2 glass	18-20 min.
Broccoli	1 kg	1 glass	10 min.
Artichokes	1 kg	1+1/2 glass	13-15 min.
Carrots	1 kg	1+1/2 glass	5-6 min.
Cabbage	1 kg	1+1/2 glass	10-12 min.
Chicory	1 kg	1 glass	4-5 min.
Onions	1 kg	1+1/2 glass	8-10 min.
French beans	1 kg	1 glass	4/5 min.
Potatoes	1 kg	1+1/2 glass	12/14 min.
Green peas	1 kg	1 glass	3-4 min.
Tomatoes	1 kg	1/2 glass	3-4 min.
Spinaches	1 kg	1 glass	3-4 min.
Pumpkin	1 kg	1+1/2 glass	5-6 min.
Small pumpkins	1 kg	1 glass	3-4 min.

Dried legumes already put into some water for 12 hours

	Weight	Water	Time
Chick-peas, Beans,	1/2 kg	3 glasses	40-50 min.
Broad beans			
Lentils	300 gr.	3 glasses	20-30 min.

Fresh fruits	Weight	Water	Time
Apricots	1/2 kg	1 glass	3 min.
Peaches	1/2 kg	1/2 glass	2 min.
Apples	1/2 kg	1 glass	4-6 min.
Pears	1/2 kg	1/2 glass	3-4 min.



**CONSEILS D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION
AUTOCUISEURS A LEVIER**



MOD. 03200 – Capacité 3,5 – 5 – 7 – 9 lt.
MOD. 03200 INDUCTION Capacité 3,5 – 5 – 6 – 7 lt.

Société avec système de qualité certifié
UNI EN ISO 9001: 2008

DECLARATION CE DE CONFORMITE

Inoxriv S.p.A. déclare sous sa seule responsabilité que le produit:
Autocuiseur modèle 03200 / 03200 INDUCTION , capacité 3,5-5-6-7-9 litre est
en conformité avec les dispositions des exigences essentielles de sécurité de la
directive 97/23/CE concernant les équipements sous pression et avec la norme
UNI-EN-12778. Organisme notifié: Bureau Veritas Italia SpA n° 1370.
Procédure d'évaluation conformité: Formulaire B, classe III.

Certificats n°

CE-1370-PED-B-INR001-13-ITA / CE-1370-PED-B-INR001-15-ITA

INOXRIV S.p.A. Via Bernocchi, 48 - 25069 Villa Carcina BS Italy
Tel. 0039 030 8931401 - Fax 0039 030 802628
www.inoxriv.it - e-mail: info@inoxriv.it

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1) LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.

2) S'assurer que les enfants ne soient pas près de la marmite pendant le fonctionnement.

3) Ne pas mettre l'autocuiseur dans un four chauffé.

4) Manipuler avec une extrême prudence l'autocuiseur et éviter le contact avec des surfaces chaudes. Toujours utiliser les poignées et les boutons. L'utilisation de gants de cuisine est toujours recommandé.

5) Ne jamais destiner l'autocuiseur à des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu, et respecter strictement les instructions. Sinon, le fabricant ne peut être tenu pour responsable d'éventuels dommages dus à une mauvaise utilisation.

6) Cet ustensile cuit sous pression, une mauvaise utilisation peut provoquer des brûlures. Avant de chauffer la marmite vérifier qu'elle est bien fermée.

7) Ne pas en aucun cas forcer l'ouverture de la marmite. S'assurer qu'il n'y a pas de pression à l'intérieur de la marmite. Voir le "Mode d'emploi".

8) Ne jamais utiliser l'autocuiseur sans eau, car cela pourrait causer des dommages graves.

9) Ne pas remplir la marmite de plus de 2/3 de sa capacité: respecter l'entaille du niveau sur la marmite. Lorsque on fait cuire des aliments soumis à augmenter de volume pendant la cuisson, comme le riz ou les légumes secs, ne pas dépasser un tiers de la capacité de la marmite.

10) Utiliser uniquement une des sources de chaleur indiquées sur la marmite et sur l'emballage. Lorsqu'on utilise une cuisinière à gaz, s'assurer que la flamme ne dépasse pas le fond de la marmite. Lorsqu'on souhaite utiliser une cuisinière électrique il faut en choisir une avec un diamètre égal ou inférieur au fond de la marmite.

11) Après la cuisson de viande avec la peau (par exemple, la langue de boeuf), qui peut se gonfler en raison de la pression, ne pas percer la viande tandis que la peau est gonflée pour éviter des brûlures.

12) A la fin de la cuisson d'aliments denses et avant l'ouverture du couvercle, il faut secouer doucement la marmite pour empêcher le déversement de la nourriture.

13) Ne pas cuire d'aliments enveloppés dans du tissu, du papier ou de la pellicule de plastique.

14) Avant chaque utilisation, vérifier que la soupape de fonctionnement n'est pas bloquée et que les dispositifs de sécurité sont installés correctement. Voir le "Mode d'emploi".

15) Ne jamais utiliser la marmite pour frire sous pression avec de l'huile.

16) Ne pas effectuer des actions sur les dispositifs de sécurité autres que celles énumérées dans ce livret.

17) Utiliser uniquement des pièces de rechange Inoxriv, selon le modèle concerné. Ne pas utiliser les marmites avec des modèles de couvercles non listés comme compatibles.

18) CONSERVER CE LIVRET.

CARACTERISTIQUES

Capacité nominale (au bord) modèles disponibles: **lt. 3,5 / 5 / 6 / 7 / 9.**

Pression de fonctionnement : 0,55 bar / 55 Kpa.

L'autocuiseur est équipé avec les dispositifs les suivants:

- Soupape de fonctionnement du type à poids avec fonctionnement à pression (Fig. 2)

- Valve de verrouillage du levier (Piston rouge) avec la fonction d'empêcher l'ouverture de l'autocuiseur à partir de valeurs minimales de pression interne.

Ce dispositif, bien visible, exécute également la fonction d'indiquer la présence de pression (Fig.1)

- Soupape de sécurité (en caoutchouc noir) qui en cas de dysfonctionnement décharge l'excès de pression assurant une sécurité d'utilisation maximale (Fig. 3).

Les matériaux utilisés et les précis procédés de finition assurent la sécurité maximale du point de vue de l'hygiène conformément à la directive 89/109/CEE.

MODE D'EMPLOI

MISE EN FONCTION / LAVAGE

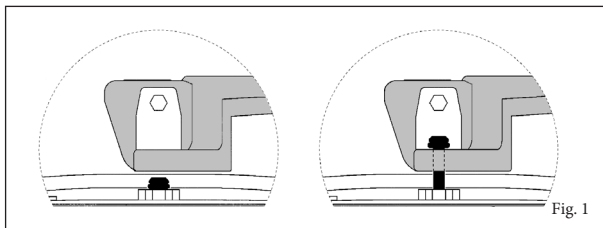
Après avoir retiré l'autocuiseur de l'emballage vérifier qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport: en cas de doute ne l'utiliser pas et contacter le vendeur.

Avant d'utiliser l'autocuiseur pour la première fois, le laver soigneusement, se souvenant de ne pas laver le couvercle dans le lave-vaisselle, mais sous l'eau courante. Pour laver la soupape de fonctionnement, dévisser sa partie mobile en la tournant dans le sens antihoraire et en la soulevant pour la retirer de son support fixé sur le couvercle (Fig. 2).

Utiliser uniquement d'ordinaires savons à vaisselle, regarder cette procédure de lavage après chaque utilisation de l'autocuiseur.

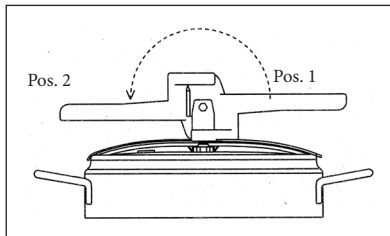
OUVERTURE ET FERMETURE DE L'AUTOUCUISEUR

Avant d'ouvrir l'autocuiseur vérifier que le piston rouge est dans la position «bas» (Fig. 1).



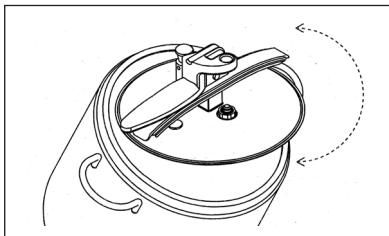
Piston en bas:
OUVRIR

Piston en haut:
NE PAS OUVRIR



Soulever la poignée jusqu'à ce qu'elle de la position 1 passe à la position 2, desserrant ainsi complètement le couvercle (figure à gauche).

Incliner le couvercle d'un côté et le retirer du corps de la marmite (figure à droite).



Pour fermer la marmite garder la poignée en position ouverte 2 et introduire le couvercle d'un côté dans la marmite. A ce stade, reposer l'étrier sur le bord de la marmite et tourner la poignée de 180 degrés jusqu'à la position 1.

OUVERTURE SOUPAPE DE FONCTIONNEMENT

Pour décharger la pression à la fin de la cuisson, retirer la marmite du feu, la laisser refroidir, soulever la partie mobile de la soupape et la tourner dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle reste élevé.

Ne pas essayer de la dévisser davantage.

Ne toucher que la partie en plastique pour éviter des brûlures (Fig. 2).

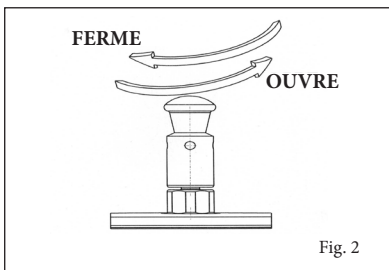
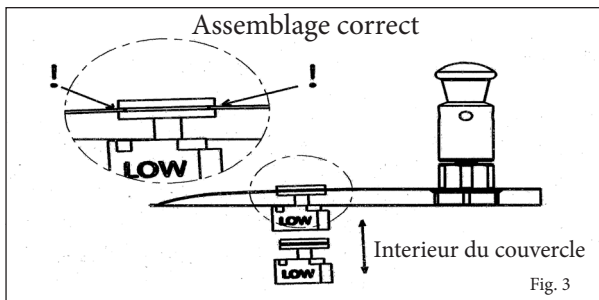


Fig. 2

Pour démonter la soupape pour le lavage la dévisser complètement.
Pour l'installation, répéter les étapes cidessus dans l'ordre inverse.

SOUPAPE DE SECURITE (CAOUTCHOUC NOIR)



CUISSON

Ne pas remplir l'autocuiseur de plus de 2/3 de sa capacité : respecter l'entaille du niveau sur la marmite. Lorsqu'on fait cuire des aliments soumis à augmenter de volume pendant la cuisson, ou qui produisent de la mousse, ou avec des feuilles, telles que le riz, les légumes secs, la laitue, les épinards, ne pas dépasser un tiers de la capacité de la marmite.

Après avoir vérifié que la soupape de fonctionnement n'a pas les trous bouchés et qu'elle bouge librement sur son support, fermer le couvercle et placer la cocotte sur le feu en s'assurant qu'elle est supportée de manière stable.

Utiliser uniquement une source de chaleur appropriée.

Vérifier également que le piston rouge de verrouillage de la poignée à levier est complètement en bas (fig. 1).

Commencer par faire cuire à feu vif.

Lorsqu'on crée la pression dans l'autocuiseur, le piston rouge de verrouillage de la poignée à levier monte et empêche l'ouverture accidentelle du couvercle; le piston rouge est visible et il indique clairement la présence de pression. Pendant un moment, pendant que le piston commence sa course vers le haut et il atteint sa position de travail, de son siège sortent de l'air et de l'eau: ce n'est pas un dysfonctionnement.

Après avoir atteint la pression d'utilisation la soupape de fonctionnement s'ouvre pour décharger la vapeur en excès: à ce stade utiliser la cuisinière la plus petite en minimisant la flamme, et en l'ajustant de manière à stabiliser le plus possible le fonctionnement de la soupape.

Le temps de cuisson doit être compté à partir de la première intervention de la soupape de fonctionnement.

Si pendant le fonctionnement la soupape de sécurité intervient (caoutchouc noir) cesser immédiatement la cuisson.

A la fin de la cuisson, éteindre la source de chaleur ou retirer l'autocuiseur si on utilise une cuisinière électrique.

Laisser refroidir la marmite et décharger complètement le vapeur ouvrant la soupape de fonctionnement (voir la figure 2).

Pour obtenir une décompression plus rapide est possible de refroidir le couvercle avec un léger courant d'eau froide. Ne pas immerger complètement l'autocuiseur dans l'eau froide.

Le déchargement complet de la pression est indiqué par l'abaissement du piston rouge de verrouillage de la poignée à levier: À ce stade, il est possible d'ouvrir le couvercle sans problèmes.

En cas de dysfonctionnement de l'autocuiseur, il faut vérifier:

- que le couvercle est correctement fermé;
- que la soupape de sécurité (caoutchouc noir) est intacte et montée correctement dans son logement, de sorte que son creux est coincé dans le trou du couvercle tout autour de la totalité de sa circonférence (voir figure 3). Si la soupape de sécurité se met en fonction, elle doit être restaurée dans sa position normale après avoir refroidi la marmite et après avoir vérifié son intégrité;
- que le piston rouge de verrouillage de la poignée bouge librement dans son logement;
- que le joint d'étanchéité monté sur le corps de la marmite est intact et en bon état;
- que la soupape de fonctionnement n'est pas bloquée et tourne librement sur son support.

Si ces contrôles ne se prouvent pas suffisants renoncer à utiliser l'autocuiseur et s'il vous plaît contacter le SERVICE CONSOMMATEURS INOXRIV

Tel. 0039 030 8931401 - e-mail: info@inoxriv.it

NETTOYAGE, STOCKAGE ET ENTRETIEN

Effectuer un lavage de l'autocuiseur après chaque utilisation. Il est conseillé d'essuyer immédiatement le couvercle et de le placer ouvert pour éviter la formation de mauvaises odeurs.

Nous recommandons le remplacement périodique des éléments les suivants:

- Piston de verrouillage de la poignée à levier du couvercle environ tous les 5 ans;
- Soupape de sécurité (en caoutchouc noir) tous les 2 ans.

GARANTIE

Ce produit est garanti contre les défauts de fabrication et de matériaux: Le corps de la marmite pour une période de 10 ans à compter de la date d'achat, les autres parties pour 2 ans à compter de la date d'achat.

Ne sont pas couverts de garantie les défauts résultant d'une utilisation incorrecte par rapport aux instructions fournies dans ce manuel, ainsi que les défauts résultant d'une mauvaise utilisation, d'altérations, de la négligence, de l'utilisation de pièces de rechange non originels, de l'usure due à une utilisation normale.

TEMPS DE CUISSON

Après le sifflet de la soupe

La quantité de nourriture doit être réduite en fonction du niveau de remplissage maximum de chaque marmite.

Pour les aliments qui augmentent en volume, ou qui produisent de la mousse pendant la cuisson, ou avec feuilles, telles que le riz, les légumes secs, la laitue, les épinards, etc., ne jamais dépasser 1/3 de la capacité de la marmite.

Bouillis	Poids	Eau	Temps
Veau	½ Kg	1 litre	25-30 min.
Bœuf	½ Kg	1 litre	30-35 min.
Poulet	½ Kg	1 litre	20-25 min.
Saucisse	½ Kg	1 litre	30-35 min.

Civets	Poids	Eau	Temps
Poulet	½ Kg	1 verre	20-25 min.
Agneau	½ Kg	2 verre	20-25 min.
Veau	½ Kg	1 verre	30-35 min.
Bœuf	½ Kg	2 verre	40 min.

Soupes de légumes de 20 à 45 minutes d'après le temps de cuisson des légumes plus longs à cuire

Légumes frais	Poids	Eau	Temps
Asperges	1 Kg	1 +1/2 verre	4-5 min.
Betteraves	1 Kg	1 +1/2 verre	18-20 min.
Brocoli	1 Kg	1 verre	10 min.
Artichauts	1 Kg	1 +1/2 verre	13-15 min.
Carottes	1 Kg	1 +1/2 verre	10-12 min.
Chou	1 Kg	1 +1/2 verre	10-12 min.
Chicorée	1 Kg	1 verre	4-5 min.
Oignons	1 Kg	1 +1/2 verre	8-10 min.
Haricots verts	1 Kg	1 verre	4/5 min.
Patates	1 Kg	1 +1/2 verre	12/14 min.
Pois verts	1 Kg	1 verre	3-4 min.
Tomates	1 Kg	1/2 verre	3-4 min.
Epinards	1 Kg	1 verre	3-4 min.
Courge	1 Kg	1 +1/2 verre	5-6 min.
Courgettes	1 Kg	1 verre	3-4 min.

Legumés sécs déjà mis dans l'eau pour 12 heures

Pois chiches, haricots, fèves	½ Kg.	3 verres	40-50 min.
Lentilles	300 gr.	3 verres	20-30 min.

Fruits frais

Abricots	½ Kg	1 verre	3 min.
Pêches	½ Kg	1/2 verre	2 min.
Pommes	½ Kg	1 verre	4-6 min.
Poires	½ Kg	1/2 verre	3-4 min.



**GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG
FÜR SCHNELLKOCHTÖPFE MIT HEBELGRIFFEN**



MOD. 03200 – Kapazität von 3,5 – 5 – 7 – 9 lt.
MOD. 03200 INDUCTION Kapazität von 3,5 – 5 – 6 – 7 lt.

Unternehmen mit zertifiziertem Qualitätssystem

UNI EN ISO 9001: 2008

CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Inoxriv S.p.A. erklärt hiermit in eigener Verantwortung, dass der Kochtopf Modell 03200 / 03200 INDUCTION, Kapazität von 3,5 - 5 - 6 - 7 - 9 Liter den notwendigen Sicherheitsanforderungen gemäß der EU-Richtlinie 97/23/CE – Druckgeräte-Richtlinie - und der Norm UNI EN-12778 entspricht. Prüfendes Institut: Bureau Veritas Italia spa n° 1370
Vorgehensweise der Konformitätsbewertung: Form B; Kategorie III.
Zertifikate Nr.

CE-1370-PED-B-INR001-13-ITA / CE-1370-PED-B-INR001-15-ITA

INOXRIV S.p.A. Via Bernocchi, 48 - 25069 Villa Carcina BS Italy
Tel. 0039 030 8931401 – Fax 0039 030 802628
www.inoxriv.it - e-mail: info@inoxriv.it

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1) LESEN SIE DIE GESAMTEN ANLEITUNGEN SORGFÄLTIG.

2) Stellen Sie sicher, dass Kinder sich nicht in der Nähe des Topfes aufhalten, während er im Gebrauch ist.

3) Dieses Gerät kocht unter Druck: eine falsche Benutzung kann Brände/Verbrennungen hervorrufen. Bevor Sie den Topf erhitzen, überprüfen Sie, dass dieser auch ordnungsgemäß verschlossen ist.

4) Um große Schäden zu vermeiden, benutzen Sie den Topf nie ohne Wasser; die benötigte Mindestmenge an Wasser beträgt 25 ml.

5) **Füllen Sie den Topf nicht mit mehr als 2/3 seiner Gesamtkapazität: Beachten Sie die Markierungsstriche, die im Topf vorhanden sind. Falls Sie Lebensmittel kochen die während des Kochens ihr Volumen vergrößern, aufschäumen, oder aus Blättern, bestehen wie Reis, getrocknete Hülsenfrüchte, Spinat, Salat, etc., überschreiten Sie nicht 1/3 der Topf Kapazität.**

6) **Vor jeglichem Gebrauch stellen Sie sicher, dass das Ventil funktionsfähig ist und nicht behindert ist. Lesen Sie außerdem die Gebrauchsanleitung.**

7) Nehmen Sie keine Veränderungen an den Sicherheitsvorrichtungen vor, die in der mitgelieferten Broschüre gekennzeichnet sind.

8) Benutzen Sie nur INOXRIV Ersatzteile, passend zum jeweiligen Modell. Benutzen Sie den Topf nicht mit einem Deckel, der als nicht kompatibel aufgeführt ist.

9) Versuchen Sie nicht den Topf nicht mit Gewalt zu öffnen. Stellen Sie zuerst sicher, dass im Inneren des Topfes kein Druck mehr herrscht und öffnen Sie erst dann den Deckel.

10) Benutzen Sie ausschließlich Herdarten, welche auf dem Topf und auf der Verpackung angegeben sind. Wenn Sie einen Gasherd benutzen, stellen Sie sicher, dass das Feuer nicht über den Boden des Topfes schlägt. Falls Sie eine elektrische Herdplatte benutzen, so wählen Sie eine mit gleichem oder kleinerem Durchmesser als dem des Topfbodens aus.

11) Nach dem Kochen von Fleisch mit Haut (z.B. Rinderzunge), welche auf Grund des Druckes anschwellen kann, dürfen Sie nicht unmittelbar in das Fleisch stechen, da hier die Gefahr von Verbrennung besteht. Warten Sie ab, bis die Haut wieder abgeschwollen ist.

12) Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, schwenken Sie den Deckel leicht bevor Sie ihn öffnen. So verhindern Sie das Auslaufen der Flüssigkeiten die beim Kochen entstanden sind.

13) Kochen Sie kein Essen, was in Stoff, Papier oder Plastik eingehüllt ist.

14) Benutzen Sie in dem Topf niemals Öl um unter Druck darin zu braten.

15) Benutzen Sie den Topf niemals für andere Zwecke, als für die er hergestellt wurde. Außerdem befolgen Sie bitte alle Anweisungen sorgfältig. Der Hersteller schließt jegliche Haftung für Schäden aus, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind.

16) Behandeln Sie den Topf mit maximal Sorgfalt zur Vermeidung von Verbrennungen. Fassen Sie immer nur die Griffe und den Deckelknopf an. Die Verwendung von Kochhandschuhen oder Topflappen wird empfohlen.

17) Verwenden Sie den Schnellkopftopf nicht in einem Ofen.

18) BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Kapazität (zum Rand) erhältliche Modelle: 3,5 / 5 / 6 / 7 / 9 lt.

Funktionsfähiger Druck: 0,55 bar / 55 Kpa.

Der Topf ist mit folgenden Vorrichtungen ausgestattet:

- Druckventil welches unter Druck arbeitet (Bild 2)
 - Verschlussventil (roter Kolben) mit der Aufgabe das vorzeitige Öffnen des Topfes zu verhindern, sobald bereits ein geringer Druck im Inneren des Topfes herrscht. Dieses auffällige Ventil zeigt außerdem den Druck an (Bild 1)
 - Sicherheitsventil (Gummidichtung) welches im Fall einer Fehlfunktion den überschüssigen Druck ablässt um eine maximale Sicherheit zu gewähren (Bild 3).
- Die verwendeten Materialien und die präzise Produktion des Herstellers garantieren die maximale Sicherheit aus hygienischer Sicht.

Das Produkt entspricht den europäischen Vorschriften gemäß 89/109/CEE.

BEDIENUNGSANLIETUNG

ERSTMALIGE BENUTZUNG / REINIGUNG

Nachdem Sie den Topf aus seiner Packung entfernt haben, überprüfen Sie ob er in irgendeiner Weise während des Transports beschädigt wurde: Falls Sie irgendwelche Zweifel haben, benutzen Sie den Topf nicht und kontaktieren Sie den Händler.

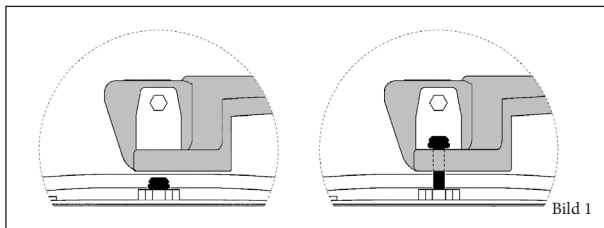
Bevor Sie den Topf das erste Mal benutzen reinigen Sie ihn vorher sorgfältig. Vergessen Sie nicht, dass der Deckel nicht im Geschirrspüler sondern nur unter fließendem Wasser mit der Hand gewaschen werden darf.

Um das Druckventil zu reinigen drehen Sie den beweglichen Teil gegen den Uhrzeigersinn heraus und ziehen Sie ihn hoch, bis er schließlich aus seiner Halterung kommt die mit dem Deckel fest verbunden ist (Bild 2).

Benutzen Sie nur normale Reinigungsmittel für den Geschirrspüler. Wiederholen Sie diesen eben beschriebenen Waschvorgang auch nach jedem einzelnen Gebrauch des Schnellkochtopfes.

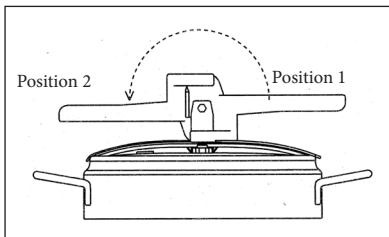
ÖFFNEN UND SCHLIESSEN DES TOPFES

Bevor Sie den Topf öffnen, stellen Sie sicher, dass der rote Kolben sich in der unteren Position befindet (Bild 1).



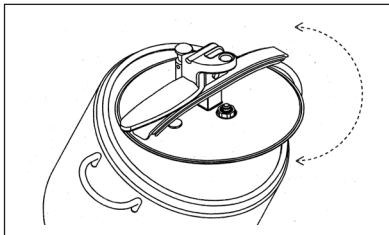
Roter Kolben in der unteren Position
ÖFFNEN !

Roter Kolben in der höheren Position
NICHT ÖFFNEN !!!



Ziehen Sie den Hebel hoch um ihn von Position 1 zu Position 2 zu verstellen, somit kann der Deckel ganz leicht geöffnet werden (Siehe Bild nebenam).

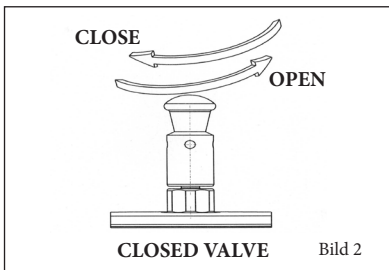
Neigen Sie den Deckel zu einer Seite und entfernen Sie ihn vom Topf (Siehe Bild nebenam).



Um den Topf zu schließen, lassen Sie den Hebel in Position 2 und setzen Sie dann den Deckel in den Topf ein und halten ihn dabei wieder etwas geneigt. An diesem Punkt legen Sie den Bügel / die Klammer auf die Kante des Topfes und drehen den Hebel um 180°, so dass dieser wieder Position 1 erreicht.

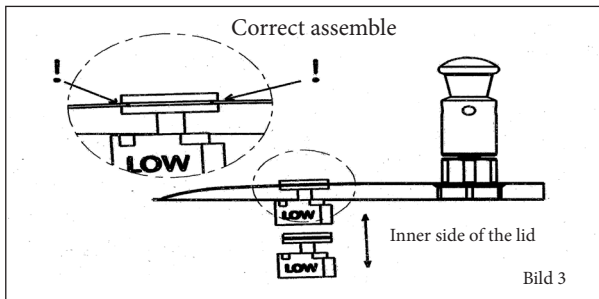
ÖFFNEN DES DRUCKVENTILS

Um den Druck am Ende des Kochens abzulassen, entfernen Sie den Topf von der Wärmequelle, lassen ihn abkühlen und drehen den beweglichen Teil des Druckventils gegen den Uhrzeigersinn, bis es schließlich in der erhöhten Position verbleibt. Versuchen Sie bitte nicht es noch weiter herauszudrehen. Berühren Sie nur die Plastikteile um Verbrennungen zu vermeiden (Bild 2).



Um das Ventil zu Reinigen, schrauben Sie es komplett heraus. **Um das Ventil wieder einzusetzen,** wiederholen Sie die vorherigen Schritte in der umgekehrten Reihenfolge.

SICHERHEITSVENTIL (GUMMIDICHTUNG)



KOCHEN

Füllen Sie den Topf mit nicht mehr als 2/3 seiner Gesamtkapazität: Beachten Sie die Markierungsstriche, an der Innenseite des Topfes. Falls Sie Lebensmittel kochen welche während des Kochens ihr Volumen vergrößern, Schaum erzeugen, oder aus Blättern bestehen, wie Reis, getrocknete Hülsenfrüchte, Spinat, Salat, etc..., sollten Sie den Topf nicht mit mehr als 1/3 seiner Kapazität befüllen.

Nachdem Sie überprüft haben, dass das Druckventil einwandfrei funktioniert, nicht beschädigt ist, und sich frei bewegen lässt, schließen Sie den Deckel und stellen Sie den Schnellkochtopf auf die Wärmequelle. Stellen Sie sicher, dass der Topf einen festen Stand hat.

Benutzen Sie nur geeignete Wärmequellen.

Überprüfen Sie außerdem, dass der rote Kolben sich auf der untersten Position befindet (Bild 1).

Kochen Sie anfangs mit starker Hitze.

Wenn der Druck im inneren des Topfes anfängt zu steigen, bewegt sich der rote Verschluss-Kolben nach oben und verhindert so ein unbeabsichtigtes Öffnen des Deckels. Der rote Kolben ist nun deutlich sichtbar und zeigt somit den Druck im Topf deutlich an. Für ein paar Sekunden, bevor sich der Kolben erhebt, bis zu dem Zeitpunkt an dem er seine endgültige Position erreicht hat, kann es sein dass etwas Wasser und Luft aus der Halterung heraustritt. Dies ist aber kein Zeichen einer Fehlfunktion. Sobald der Druck im Topf sein normales Maß überschreitet, öffnet sich das Druckventil um den Überschuss an Wasserdampf abzulassen: an diesem Punkt sollten Sie dann die Hitze reduzieren um das Ventil so ruhig wie möglich zu halten.

Die Kochzeit sollte erst ab dem Zeitpunkt gemessen werden, an dem das Druckventil erstmal reagiert.

Falls während des Kochens das Sicherheitsventil (Gummidichtung) anfängt zu arbeiten, hören Sie sofort auf zu kochen.

Am Ende des Kochens, schalten Sie den Herd aus und entfernen Sie den Topf von der Platte falls Sie einen Elektroherd benutzen.

Lassen Sie den Topf abkühlen und lassen Sie den gesamten Wasserdampf entweichen, indem Sie das Ventil öffnen (Siehe Bild 2).

Um das Abfließen zu beschleunigen können Sie den Deckel mit einem Strahl kaltem Wasser abkühlen. Stellens Sie den Topf allerdings nicht komplett in das kalte Wasser.

Das komplette Entweichen des Druckes ist dadurch zu erkennen, dass sich der rote Kolben nach unten senkt. An diesem Punkt ist es nun möglich den Deckel problemlos zu öffnen.

Im Falle einer Fehlfunktion des Topfes ist es notwendig folgende Punkte zu überprüfen und sicherzustellen, dass:

- der Deckel richtig verschlossen ist;
- das Sicherheitsventil (Gummidichtung) fest und korrekt an der vorgesehenen Stelle montiert ist, so dass die Aussparung im Deckel, in der das Sicherheitsventil sitzt, im gesamten Umfang verschlossen ist (Siehe Bild 3). Falls das Sicherheitsventil reagiert, muss es nach dem Abkühlen des Topfes auf seine Unversehrtheit überprüft und wieder an seinem korrekten Platz positioniert werden;
- der rote Sperrkolben am Hebel sich frei bewegen kann;
- die Dichtung, montiert um den Rand des Topfes, fest eingebaut ist und sich in einem guten Zustand befindet;
- das Druckventil nicht blockiert ist und dass es sich in seiner Halterung frei bewegen kann.

Falls diese Kontrollen nicht ausreichen um die Fehlfunktion zu beheben, benutzen Sie den Topf nicht und kontaktieren Sie den CUSTOMER SERVICE INOXRIV
Tel. 0039 030 8931401 - e-mail: info@inoxriv.it

REINIGUNG, ERHALTUNG UND PFLEGE

Waschen Sie den Topf nach jedem einzelnen Gebrauch. Es ist empfehlenswert ihn danach sofort zu trocknen und ihn geöffnet zu verstauen um die Entwicklung von Gerüchen zu vermeiden.

Wir empfehlen einen regelmäßigen Austausch der folgenden Teile:

- Druckventil des Hebels: ca. alle 5 Jahre;
- Sicherheitsventil (Gummidichtung): alle 2 Jahre.

WARRANTY

This product is guaranteed against manufacturing and materials' defects: The body of the pot for a period of 10 years from the date of purchase, the other parts for 2 years from the date of purchase.

Defects resulting from incorrect usage not corresponding to the instructions provided in this manual are not covered by warranty, as well as defects resulting from improper use, tampering, negligence, use of spare parts not original and wear due to normal use.

KOCHZEITEN

Nachdem Pfeifen des Ventils

Die Menge des Essens muss, entsprechend der jeweiligen Größe des Topfes und somit dem maximalen Füllstand, angepasst werden.

Falls Sie Lebensmittel kochen welche während des Kochens ihr Volumen vergrößern, Schaum bilden oder aus Blättern bestehen, wie Reis, getrocknete Hülsenfrüchte, Spinat, Salat, etc., überschreiten Sie nicht 1/3 der Topf Kapazität.

Kochen	Gewicht	Wasser	Zeit
Kalbsfleisch	½ Kg	1 Liter	25-30 min.
Rindfleisch	½ Kg	1 Liter	30-35 min.
Huhn	½ Kg	1 Liter	20-25 min.
Schweinefleisch	½ Kg	1 Liter	30-35 min.

Eintopf	Gewicht	Wasser	Zeit
Huhn	½ Kg	1 Glas	20-25 min.
Lamm	½ Kg	2 Glas	20-25 min.
Kalbfleisch	½ Kg	1 Glas	30-35 min.
Rindfleisch	½ Kg	2 Glas	40 min.

Die Dauer von Gemüsesuppen mit der angegebenen Kochzeit von 20 bis 45 Minuten hängt von dem Gemüse mit der längsten Kochzeit ab

Frisches Gemüse	Gewicht	Wasser	Zeit
Spargel	1 Kg	1 + ½ Glas	4-5 min.
Rote Beete	1 Kg	1 + ½ Glas	18-20 min.
Brokkoli	1 Kg	1 Glas	10 min.
Artischocken	1 Kg	1 + ½ Glas	13-15 min.
Karotten	1 Kg	1 + ½ Glas	5-6 min.
Kohl	1 Kg	1 + ½ Glas	10-12 min.
Chicoree	1 Kg	1 Glas	4-5 min.
Zwiebeln	1 Kg	1 + ½ Glas	8-10 min.
Brechbohne	1 Kg	1 Glas	4-5 min.
Kartoffeln	1 Kg	1 + ½ Glas	12-14 min.
Erbsen	1 Kg	1 Glas	3-4 min.
Tomaten	1 Kg	1 Glas	3-4 min.
Spinat	1 Kg	1 Glas	3-4 min.
Kürbis	1 Kg	1 + ½ Glas	5-6 min.
Kleine Kürbisse	1 Kg	1 Glas	3-4 min.

Getrocknete Hülsenfrüchte legen Sie bitte 12 Stunden vor dem Kochen in Wasser ein

Kichererbsen, Bohnen, Dicke Bohnen	½ Kg	3 Gläser	40-50 min.
Linsen	300 gr.	3 Gläser	20-30 min.

Frische Früchte	Gewicht	Wasser	Zeit
Aprikosen	½ Kg	1 Glas	3 min.
Pfirsiche	½ Kg	½ Glas	2 min.
Äpfel	½ Kg	1 Glas	4-6 min.
Birnen	½ Kg	½ Glas	3-4 min.



KUKTAFAZÉK HASZNÁLATI ÉS KARBANTARTÁSI UTASÍTÁS



MOD. 03200 – Capacity 3,5 – 5 – 7 – 9 lt.
MOD. 03200 INDUCTION Capacity 3,5 – 5 – 6 – 7 lt.

Company with certified quality system
UNI EN ISO 9001: 2008

CE CONFORMITY DECLARATION

Az Inoxriv Rt. felelőssége teljes tudatában kijelenti, hogy a 03200 / 03200 INDUCTION, Capacity 3,5 – 5 – 6 – 7 – 9 litres típusú kuktafazék megfelel a nyomás alatt működő berendezések biztonságos

használatára vonatkozó 97/23/CE szabványban foglaltaknak + norm UNI EN-12778

Procedure of conformity evaluation: Form B; Category III.

Certificates N°

CE-1370-PED-B-INR001-13-ITA/ CE-1370-PED-B-INR001-15-ITA

Notified body: Bureau Veritas Italia spa n° 1370

INOXRIV S.p.A. Via Bernocchi, 48 - 25069 Villa Carcina BS Italy

Tel. 0039 030 8931401 – Fax 0039 030 802628

www.inoxriv.it - e-mail: info@inoxriv.it

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK!

1. OLVASSA EL FIGYELMESEN AZ ÖSSZES UTASÍTÁST!

2. Győződjön meg arról, hogy gyermek nincs a közelben, a kukta használata közben.

3. Ez a fazék nyomás alatt főz, nem megfelelő használat esetén égést okozhat. Mielőtt felmelegíti az edényt, győződjön meg arról, hogy a fazekat gondosan lezárta.

4. Nem szabad a fazekat üresen tűzre tenni, mert károsodhat az edény. A minimális folyadék mennyiség: 25 cl.

5. **Ne töltse a fazekat űrtartalmának 2/3 részénél tovább. Az edény belsejében ez a szint jelölve van. Amennyiben olyan ételleket készítünk melyek főzés közben térfogatukat növelik, vagy habot képeznek, (pl rizs, szárított zöldségek, saláta, spenót) a fazék űrtartalmának csak 1/3 része használható.**

6. **Minden használat előtt ellenőrizze, hogy a biztonsági szelep nincs eltömődve.**

7. Ne alkalmazzon a mellékelt használati utasításban szereplő biztonsági előírásokon kívül egyebet.

8. Csak a kuktafazék típusának megfelelő, Inoxriv gyártmányú alkatrészeket használjon.

9. Ne erőltesse a fazék kinyitását ellenőrizze, hogy a fazék belsejében nincs nyomás.

10. A fazekat kizárólag a fazékon, illetve a csomagoláson ajánlott hőforráson használja. Amennyiben gázlángon főz, ügyeljen arra, hogy a láng ne nyaldossa a fazék oldalát. Ha villanytűzhelyen főz, a fazék aljával azonos átmérőjű, vagy annál kisebb lapon tegye.

11. Bőrös húsok főzése esetén vigyázzon arra, hogy a húst ne szúrja meg, mert a felszabaduló gőz égési sérülést okozhat.

12. A főzés befejeztével, mielőtt a fazekat kinyitná, könnyedén rázza meg azt, hogy elkerülje az étel esetleges kifröccsenését.

13. Becsomagolt ételleket soha ne főzzön a kuktában.

14. Nem szabad a fazékban nyomás alatt olajban sütni.

15. Ne használja másra a fazekat, mint amire tervezték, szigorúan tartsa be a használati utasításokat. Ellenkező esetben a gyártó nem vállal felelősséget, a nem megfelelő használatból eredő balesetekért.

16. Használja maximális figyelemmel a fazekat, soha ne érintse pusztán kézzel a forró felületet.

17. Soha ne tegye sütőbe a kuktafazekat.

18. ŐRIZZE MEG A HASZNÁLATI UTASÍTÁST!

JELLEMZŐ ADATOK

Névleges űrtartalom (to the rim) rendelkezésre álló méretek: **3,5 / 5 / 6 / 7 / 9 liter.**

Űzemi nyomás: 0,55 bar / 55 Kpa.

A kukta a következő felszerelésekkel van ellátva:

- súlyszelep, mely nyomás alatt működik (2. ábra)
- nyitókar rögzítő szelep (piros színű), mely magakadályozza a kuktafedél levételét minimális belső nyomás esetén is. E szelep segítségével jól látható a fazékban lévő nyomás mértéke (1. ábra)
- biztonsági (gumi) szelep, mely a maximális biztonságot garantálja (3. ábra).

A gyártás során felhasznált anyagok és a körültekintő megmunkálás garantálják a maximális biztonságot, melyet a 89/109/CEE szabvány előír.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

A HASZNÁLAT ELŐKÉSZÍTÉSE, A FAZÉK TISZTÁNTARTÁSA

Miután kicsomagolta a fazekat, ellenőrizze, hogy a szállítás során nem sérült e meg, amennyiben igen, forduljon a kereskedőhöz.

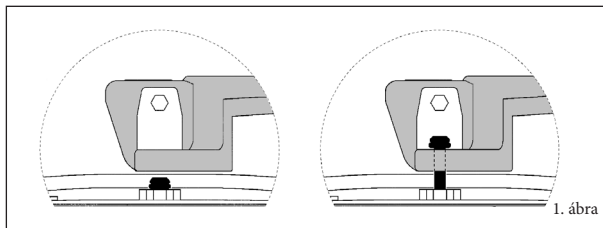
Mielőtt használatba veszi, gondosan mosogassa el, ügyeljen arra, hogy a kuktafedőt mosogatógépbe tenni nem szabad, csak folyóvízzel tisztítani.

A súlyszelepet az óra járásával ellenkező irányba forgatással és függőleges irányba történő elmozdításával tisztítsa (2. ábra).

Ne használjon agresszív mosogatószert! Minden használat után a fent leírt módon járjon el.

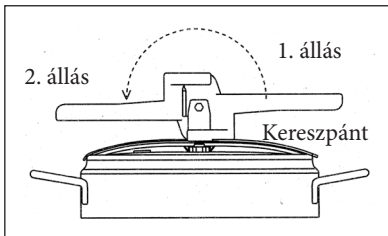
A FAZÉK NYITÁSA ÉS ZÁRÁSA

A kuktát csak a piros dugattyú „alacsony” állása esetén lehet kinyitni (1. ábra).



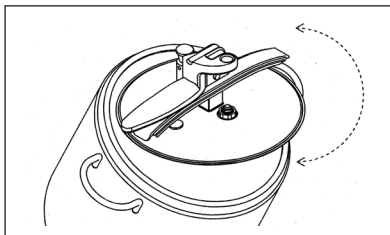
ALCSONY ÁLLÁSÚ
PIROS DUGATTYÚ
NYITHATÓ

MAGAS ÁLLÁSÚ PIROS
DUGATTYÚ
NEM SZABAD KINYITNI



Húzza fel a kuktafedőn a fogantyút az ábra szerint az 1 állásból a 2 állásba (Lásd a baloldali ábrát).

Az ilyen módon meglazított fedőt fordítsa el és emelje ki a fazékból (Lásd a jobboldali ábrát).

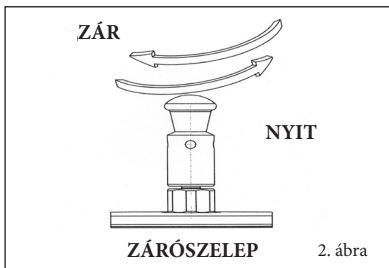


Ahhoz, hogy lezárja a kuktafazekat, helyezze vissza a fedőt 2. állásba, majd a kereszpántot a fazék peremére helyezve fordítsa el a fogantyút 180° fokkal 1. helyzet.

SÚLYSZELEP KINYITÁSA

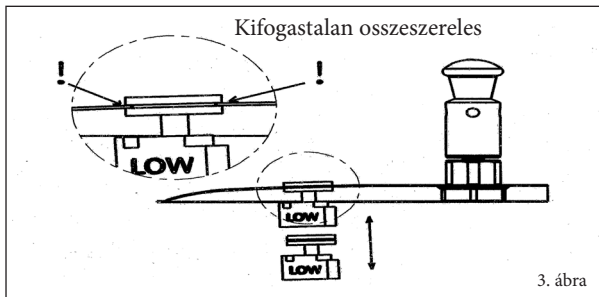
A főzés befejeztével a nyomáskiegyenlítés érdekében a fazekat vegye le tűzhelyről, hagyja hűlni és a szelepet emelje meg és forgassa el az óra járásával ellentétes irányba, ütközésig. Csak a szelep műanyag részét érintse (2. ábra).

Mosogatóhoz a szelepet teljesen le kell csavarni, ezt követően pedig vissza kell csavarni.



2. ábra

BIZTONSÁGI SZELEP (GUMI)



FŐZÉS

Ne töltse a fazekat ürtartalmának 2/3 részénél tovább. Az edény belsejében ez a szint jelölve van. Amennyiben olyan ételeket készítünk melyek főzés közben térfogatukat növelik, vagy habot képeznek, (pl rizs, szárított zöldségek, saláta, spenót) a fazék ürtartalmának csak 1/3 része használható.

Miután meggyőződött róla, hogy a súlyszelep nincs eltömődve, és szabadon mozog, zárja be a kuktafazekat és helyezze a hőforrásra (tűzhelyre).

Csak erre alkalmas hőforrást alkalmazzon!

Ellenőrizze, hogy a piros színű dugattyú alapállapotban van (1. ábra).

A főzést nagy hőfokon kezdje. Amikor a fazékban nyomás keletkezik, a piros dugattyú felemelkedik és így megakadályozza, hogy a fedőt a kuktáról levegyük. A piros dugattyú jól látható és világosan mutatja a nyomást. Néhány pillanattal a dugattyú mellett, a nyomás növekedésekor levegő és víz távozhat - ez nem hiba.

Az üzemi hőmérséklet (nyomás) elérésekor a súlyszelep felemelkedik és a felesleges gőzt kiengedi, ekkor állítsa legkisebb fokozatra a hőforrást.

A főzési időt ettől a pillanattól mérjük.

Amennyiben a biztonsági szelep is működésbe lép azonnal függesztük föl a főzést.

A főzés befejezésekor kapcsolja ki a hőforrást és vegye le a kuktát.

Hagyja kihűlni az edényt, majd a súlyszelep felemelésével engedje ki teljesen a gőzt (2. ábra).

A nyomás kiegyenlítése hideg vízszaggárral is történhet, de ne merítse el teljesen a fazekat a vízben. A nyomás csökkenését a piros dugattyú is jelzi, mely lesüllyed és így a kukta fedelét könnyedén kinyithatja.

Hibás működés esetén a következő ellenőrzéseket végezze el:

- a fedő szabályosan be van csukva;
 - a biztonsági szelep (gumi) megfelelően a helyén van (3. ábra)
- a biztonsági szelep a kuktafazék lehűlése után az eredeti állapotba kerül vissza;**
- a piros dugattyú szabadon mozog;
 - a fazék belsejében található guminak jó állapotban kell lennie;
 - a biztonsági szelep nincs eltömődve.

Ha a fenti ellenőrzés során mindent rendben talált és a kukta mégsem működik forduljon az Inoxriv ügyfélszolgálatához

tel. 0036 01 3876512 - e-mail: inoxriv@inoxriv.hu

TISZTÍTÁS, KARBANTARTÁS

Minden főzés után mossa el a fazekat.

Ajánlatos szárazra törölgetni és nyitott fedővel tárolni.

A következő alkatrészeket időnként cserélni kell:

- fedőrögzőítő kar (kb 5 évenként);
- biztonsági szelep (2 évente).

GARANCIA

Erre a termékre garanciát vállalunk gyártási hiba illetve anyag hiba esetén: a fazéokra a vásárlástól számított 10 évre, az egyéb alkatrészekre 2 évre.

A garancia nem vonatkozik a használati utasítástól eltérő használat esetén keletkező hibákra, a nem eredeti alkatrészek alkalmazásából és a normál használatból eredő elváltozások esetén.

FŐZÉSI IDŐ A súlyszelep felemelkedésétől számítva

Az étel mennyisége nem haladhatja meg a fazék belsejében jelölt maximális szintet. Amennyiben olyan ételleket készítünk melyek főzés közben térfogatukat növelik, vagy habot képeznek, (pl rizs, szárított zöldségek, saláta, spenót) a fazék űrtartalmának csak 1/3 része használható.

Főtt	Súly	Víz	Idő
Borjú	1/2 kg	1 liter	25-30 perc
Marha	1/2 kg	1 liter	30-35 perc
Csirke	1/2 kg	1 liter	20-25 perc
Fejhús	1/2 kg	1 liter	30-35 perc

Párolt	Súly	Víz	Idő
Csirke	1/2 kg	1 pohár	20-25 perc
Bárány	1/2 kg	2 pohár	20-25 perc
Borjú	1/2 kg	1 pohár	30-35 perc
Marha	1/2 kg	2 pohár	40 perc

A zöldséglevések főzése 20-45 percig tart, attól függően, hogy milyen zöldséget dolgozunk fel.

Friss zöldség	Súly	Víz	Idő
Spárga	1 kg	1+1/2 pohár	4-5 perc
Cékla	1 kg	1+1/2 pohár	18-20 perc
Brokkoli	1 kg	1 pohár	10 perc
Articsoka	1 kg	1+1/2 pohár	13-15 perc
Sárgarépa	1 kg	1+1/2 pohár	5-6 perc
Káposzta	1 kg	1+1/2 pohár	10-12 perc
Cikoria	1 kg	1 pohár	4-5 perc
Hagyma	1 kg	1+1/2 pohár	8-10 perc
Bab	1 kg	1 pohár	4-5 perc
Burgonya	1 kg	1+1/2 pohár	12-14 perc
Zöldborsó	1 kg	1 pohár	3-4 perc
Paradicsom	1 kg	1/2 pohár	3-4 perc
Spenót	1 kg	1 pohár	3-4 perc
Tök	1 kg	1+1/2 pohár	5-6 perc
Zukkini	1 kg	1 pohár	3-4 perc

Száraz zöldségek 12 óra áztatás után

Bab, borsó	1/2 kg	3 pohár	40-50 perc
Lencse	300 gr	3 pohár	20-30 perc

Friss gyümölcs	Súly	Víz	Idő
Sárgabarack	1/2 kg	1 pohár	3 perc
Oszibarack	1/2 kg	1/2 pohár	2 perc
Alma	1/2 kg	1 pohár	4-6 perc
Körte	1/2 kg	1/2 pohár	3-4 perc



OALĂ SUB PRESIUNE CU MÂNER INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE ȘI ÎNTREȚINERE



MOD. 03200 – de capacitate 3,5 – 5 – 7 – 9 lt.
MOD. 03200 INDUCTION de capacitate 3,5 – 5 – 6 – 7 lt.

Company with certified quality system

UNI EN ISO 9001: 2008

CE CONFORMITY DECLARATION

Inoxriv SpA declară pe proprie responsabilitate că oala model 03200 / 03200 INDUCTION de capacitate 3,5 – 5 – 6 – 7 – 9 litrii sunt conform cu cele prevăzute de cerințele de siguranță esențiale ale Directivei 97/23/CE cu privire la echipamente sub presiune + norm UNI EN-12778

Procedura de evaluare conformitate: Modul B; Category III.

Certificate N°

CE-1370-PED-B-INR001-13-ITA / CE-1370-PED-B-INR001-15-ITA

Notified body: Bureau Veritas Italia spa n° 1370

INOXRIV S.p.A. Via Bernocchi, 48 - 25069 Villa Carcina BS Italy

Tel. 0039 030 8931401 – Fax 0039 030 802628

www.inoxriv.it - e-mail: info@inoxriv.it

PRECAUȚII IMPORTANTE

1. CITIȚI TOATE INSTRUCȚIUNILE.

2. În timpul funcționării asigurați-vă să nu se aproprie copiii de oală.
3. Acest aparat gătește sub presiune: o utilizare necorespunzătoare poate provoca arsuri. Înainte de a încălzi oala se va verifica ca aceasta să fie închisă în mod corect.
4. Nu se va utiliza niciodată oala fără apă pentru a evita daune majore; cantitatea minimă de lichid este 25 cl.

5. Nu se va umple oala cu mai mult de 2/3 din capacitatea ei: se va respecta indicatorul de nivel prezent pe oală.

În cazul în care fierbeți alimente care cresc în volum în timpul gătirii sau produc spumă, de exemplu orez, legume uscate, spanac, salată, etc., nu depășiți 1/3 parte din capacitatea vasului.

6. Înainte de orice utilizare se va verifica ca valva de presiune să nu fie înfundată și ca dispozitivele de siguranță să fie montate în mod corect. A se vedea instrucțiunile de utilizare.

7. Nu se vor efectua pe dispozitivele de siguranță intervenții diferite față de cele indicate în manual.

8. Se vor utiliza piese de schimb Inoxriv, conforme cu modelul deținut. Nu se va utiliza oala cu capace din modele care nu sunt indicate ca fiind compatibile.

9. Nu se va forța în nici un caz deschiderea oalei. Vă veți asigura ca în interiorul oalei să nu fie presiune.

10. Se vor utiliza exclusiv sursele de căldură indicate pe oală și pe confecție. Atunci când se folosește o sobă pe gaz vă veți asigura ca flacăra să nu depășească baza oalei. Dacă se utilizează o sobă electrică se va alege un diametru egal sau inferior față de acela de la baza oalei.

11. După gătitul cărnurilor cu piele (ex. limbă de vită) care se pot umfla din cauza efectului presiunii, nu se va găuri carnea în timp ce pielea este umflată pentru a evita arsuri.

12. La terminarea gătirii alimentelor dense și înainte de deschiderea capacului este necesar să scuturați ușor oala pentru a evita ca alimentele să se scurgă afară.

13. Nu se vor găti alimente înfășurate în pânză, hârtie sau ambalaje din plastic.

14. Nu se va utiliza niciodată oala pentru a găti sub presiune cu ulei.

15. Nu se va utiliza oala în nici un caz pentru alte scopuri decât cele pentru care a fost proiectată și se vor respecta cu atenție instrucțiunile. În caz contrar producătorul nu se poate considera responsabil de eventualele daune provenite din utilizări necorespunzătoare.

16. Mânuiți cu mare atenție oala evitând contactul cu suprafețele calde. Se vor utiliza mânerul. Utilizarea mânușilor este de asemenea indicată.

17. Nu puneți oala sub presiune în cuptor încălzit.

18. SE VA PĂSTRA ACEST MANUAL DE INSTRUCȚIUNI.

CARACTERISTICI

Capacitate nominală (to the rim) modele disponibile: **It. 3,5/5/6/7/9.**

Presiune de funcționare: 0,55 bar / 55 Kpa.

Oala este dotată cu următoarele dispozitive:

- valvă de exercițiu de tip cu greutate de funcționare la o presiune (fig. 2)
- valvă de blocare a mânerului (Piston roșu) cu funcțiune de împiedicare a deschiderii oalei pornind de la valori minime de presiune interioară. Acest dispozitiv, vizibil, are și funcția de indicator de prezență a presiunii (fig. 1)
- valvă de siguranță (din cauciuc) care în caz de funcționare defectuoasă descarcă presiunea în exces garantând maxima siguranță a utilizării (fig. 3).

Materialele utilizate și prelucrările de finisare acurate garantează maxima siguranță din punct de vedere igienic conform Directivei 89/109/CEE.

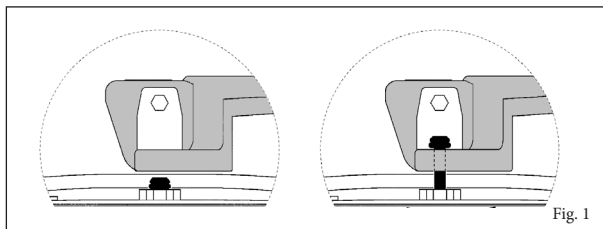
INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE

OPERAȚIUNI PRELIMINARE / SPĂLARE

După ce ați scos oala din ambalaj verificați ca aceasta să nu fi suferit daune în timpul transportului: în caz de dubiu nu se va utiliza și vă veți adresa vânzătorului. Înainte de utilizarea oalei mai întâi spălați-o cu grijă, amintindu-vă de a nu spăla capacul în mașină de spălat vesela ci doar cu apă curentă. Pentru a spăla valva de exercițiu se va deșuruba partea mobilă rotind-o în sensul invers acelor de ceasornic și ridicând-o până la detașarea ei de suportul fixat pe capac (fig. 2). Se vor folosi doar detergenți pentru vase; se va ține cont de această procedură de spălare după fiecare utilizare a oalei.

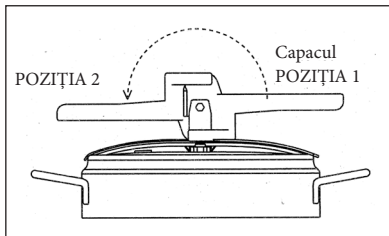
DESCHIDERE ȘI ÎNCHIDERE A OALEI

Înainte de a deschide oala se va verifica ca pistonul roșu să fie în poziția „jos” (fig. 1).



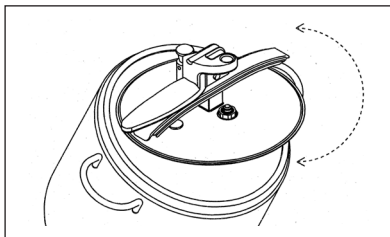
Piston roșu jos
DESCHIDEȚI

Piston roșu sus
NU DESCHIDEȚI!



Se va ridica mânerul până la ducerea acestuia din poziția 1 în poziția 2 deschizând astfel complet capacul (vezi figura în lateral).

Se va înclina pe o latură capacul și se va deșuruba corpul oalei (figura din lateral).



Pentru a închide oala se va menține mânerul în poziția de deschidere 2 și se va introduce capacul în oală ținându-l înclinat. La acest punct se va sprijini traversa pe margine oalei și se va roti mânerul 180° până la poziția 1.

DESCHIDEREA VALVEI DE EXERCİȚIU

Pentru a descărca presiunea la sfârșitul gătirii se va scoate oala de pe sursa de căldură, se va lăsa să se răcească și se va ridica partea mobilă a valvei și se va roti în sens antiorar până când nu rămâne ridicată. Nu se va încerca deșurubarea ei ulterioară. Se va atinge doar partea din plastic pentru a evita arsuri (fig. 2).

Pentru a demonta valva pentru spălare deșurubați-o complet.

Pentru montare se vor repeta fazele anterioare în ordine inversă.

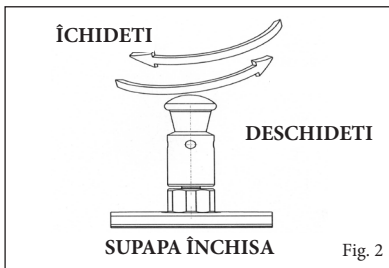
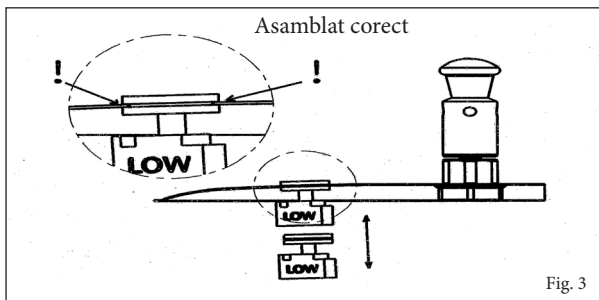


Fig. 2

VALVĂ DE SIGURANȚĂ (DIN CAUCIUC)



GĂTIRE

Nu se va umple oala cu mai mult de 2/3 din capacitatea ei: se va respecta indicatorul de nivel prezent pe oală. În cazul în care fierbeți alimente care cresc în volum în timpul gătirii sau produc spumă, de exemplu orez, legume uscate, spanac, salată, etc., nu depășiți 1/3 parte din capacitatea vasului.

După ce s-a verificat ca valva de exercițiu să nu aibă ieșirile obturate și că se deplasează liber pe propriul suport, se va închide capacul și se va poziționa oala sub presiune pe sursa de căldură, asigurându-vă să fie așezată în mod stabil.

Se va folosi o sursă de căldură adecvată.

Se va controla ca pistonul roșu de blocare a mânerului să fie apăsat în totalitate (Fig. 1).

Se va începe gătirea la foc puternic.

Când în oală se creează presiune, pistonul roșu de blocare a mânerului se ridică și împiedică ieșirea accidentală a capacului; pistonul roșu este vizibil și indică în mod clar prezența presiunii. Pentru câteva momente, înainte ca pistonul să înceapă să se ridice și până când acesta atinge poziția sa de lucru, din locașul său iese aer și apă: acesta nu indică o funcționare defectuoasă.

După depășirea presiunii de funcționare, valva de exercițiu se deschide eliberând vaporii în exces: la acest moment se va reduce la minim flacăra, reglând-o astfel încât funcționarea valvei să fie cât mai stabilă.

Timpul de gătire trebuie considerat de la prima intervenție a valvei de exercițiu.

Dacă în timpul funcționării ar trebui să intervină valva de siguranță (din cauciuc) se va suspenda imediat gătirea.

La terminarea gătirii stingeți sursa de căldură sau puneți de o parte oala sub presiune în caz că utilizați o sobă electrică.

Lăsați să se răcească oala și descărcați în totalitate vaporii deschizând valva de exercițiu (vezi fig. 2).

Pentru a obține o decompresie mai rapidă este posibilă răcirea capacului cu un jet ușor de apă rece. Nu introduceți în totalitate oala în apă rece.

Descărcarea completă a presiunii este indicată de coborârea pistonului roșu de blocare a mânerului: în acest moment este posibil să deschideți fără probleme capacul.

În caz de funcționare defectuoasă a oalei este necesar să verificați ca:

- capacul să fie închis în mod corect;
- valva de siguranță (din cauciuc) să fie întregă și montată corect în respectivul locaș, astfel încât partea scobită să fie încastrată pe toată circumferința în gaura din capac (vezi fig. 3). Dacă valva de siguranță intră în funcțiune trebuie amplasată ulterior în poziția normală după ce a fost răcită oala și după verificarea integrității acesteia;
- pistonul roșu de blocare a mânerului să se miște liber în locașul său;
- garnitura de închidere ermetică de pe oală să fie întregă și în stare bună;
- valva de exercițiu să nu fie blocată, să se miște liber pe propriul suport.

În cazul în care aceste controale nu s-ar demonstra suficiente se va renunța la utilizarea oalei și vă veți contactați-ne pe telefonul service clienți

Tel. 0040 0264 420946 - e-mail: info@inoxriv.ro

CURĂȚENIE, PĂSTRARE ȘI ÎNTREȚINERE

După fiecare utilizare a oalei sub presiune aceasta se va spăla. Este indicat să o ștergeți imediat și să puneți capacul deschis pentru a evita formarea de mirosuri.

Este recomandată înlocuirea periodică a următoarelor elemente:

- dispozitiv de blocare mâner la fiecare 5 ani;
- valvă de siguranță (din cauciuc) la fiecare 2 ani.

GARANTIE

Acest produs este garantat împotriva defectelor de fabricație și de materie primă: corpul vasului pe o perioadă de 10 ani, celelalte parti 2 ani de la data achiziționării.

Defectele rezultate din utilizarea incorectă, necorespunzător instrucțiunilor prezentate în acest manual nu sunt acoperite de garanție. De asemenea defectele rezultate din manipulare neglijentă, utilizarea pieselor de schimb neoriginale și utilizarea diferită de cea normală nu sunt incluse în garanție.

TIMPI de GĂTIRE

După fluieratul valvei

Cantitatea mâncării trebuie redusă până la nivelul maxim de umplere a fiecărui vas de diferite mărimi (linie orizontală).

În cazul în care fierbeți alimente care cresc în volum în timpul gătirii sau produc spumă, de exemplu orez, legume uscate, spanac, salată, etc., nu depășiți 1/3 parte din capacitatea vasului.

Fierțe	Greutate	apă	timp
Vițel	1/2kg	1 litru	25-30 min.
Vacă	1/2kg	1 litru	30-35 min.
Pui	1/2kg	1 litru	20-25 min.
Salam de porc pentru fiert	1/2kg	1 litru	30-35 min.

Tocană	Greutate	apă	timp
Pui	1/2kg	1 pahar	20-25 min.
Miel	1/2kg	2 pahar	20-25 min.
Vițel	1/2kg	1 pahar	30-35 min.
Vacă	1/2kg	2 pahar	40 min.

Ciorbele de legume de la 20 la 45 de minute ținând cont de timpul de gătire a legumei care trebuie gătită mai mult.

Legume proaspete	Greutate	apă	timp
Sparanghel	1 kg	1+1/2 pahar	4-5 min.
Sfeclă	1 kg	1+1/2 pahar	18-20 min.
Varză - brocoli	1 kg	1 pahar	10 min.
Anghinare	1 kg	1+1/2 pahar	13-15 min.
Morcovi	1 kg	1+1/2 pahar	5-6 min.
Varză	1 kg	1+1/2 pahar	10-12 min.
Cicoare	1 kg	1 pahar	4-5 min.
Ceapă	1 kg	1+1/2 pahar	8-10 min.
Fasole	1 kg	1 pahar	4/5 min.
Cartofi	1 kg	1+1/2 pahar	12/14 min.

Mazăre verde	1 kg	1 pahar	3-4 min.
Roșii	1 kg	1/2 pahar	3-4 min.
Spanac	1 kg	1 pahar	3-4 min.
Dovleac	1 kg	1+1/2 pahar	5-6 min.
Dovlecei	1 kg	1 pahar	3-4 min.

Legume uscate care au stat în apă timp de 12 ore

	Greutate	apă	timp
Fasole	1/2 kg	3 pahare	40-50 min.
Linte	300 gr.	3 pahare	20-30 min.

Fructe proaspete	Greutate	apă	timp
Caise	½ kg	1 pahar	3 min.
Piersici	½ kg	½ pahar	2 min.
Mere	½ kg	1 pahar	4-6 min.
Pere	½ kg	½ pahar	3-4 min.

IMPORTANT

Supapa principala (cu greutate) nu elimina suprapresiunea din oala continuu, aceasta se intampla periodic si dintr-o data – supapa ridicandu-se din orificiu lasand liber spatiul de eliminare a aburilor. In momentul cand presiunea scade si exercita o forta mai mica decat forta de greutate a supapei, aceasta cade inapoi la loc inchizand orificiul total.

Functionarea descrisa a supapei este total normala si functionala, nu reprezinta o functionare defectuoasa! Nu necesita reparatie si schimb!

Pentru a evita eliminarea aburilor in exces foarte abundent oala sub presiune se utilizeaza in felul urmatoar:

1. dupa ce mancarea s-a incalzit in oala inchisa si s-a format presiunea necesara, urmand prima ridicare a supapei, atunci se va pune oala pe cel mai mic ochi al aragazului la o flacara cat mai mica. Astfel nu se formeaza o caldura excesiva in oala, evitand deschiderile prea sperietoare ale supapei. Tot asa se va proceda si la celelalte tipuri de masini de gatit – se va folosi plitele la o temperatura minima/ potrivita.

2. Intotdeauna se va umple oala sub presiune doar pana la nivelul maxim marcat pe oala, sau chiar si mai putin in cazul prepararii mancarurilor care formeaza spuma excesiva. Altfel poate intampla ca la o eliminare de presiune excesiva, spuma impreuna cu bucati mici de mancare sa se imprastie in jur.



**LONAC ZA KUHANJE POD PRITISKOM
UPUTSTVO ZA UPOTREBU I ODRŽAVANJE**



**MOD. 03200 – Capacity 3,5 – 5 – 7 – 9 lt.
MOD. 03200 INDUCTION Capacity 3,5 – 5 – 6 – 7 lt.**

Firma sa certificiranim sistemom kvalitete:
UNI EN ISO 9001: 2008

CE CONFORMITY DECLARATION

Inoxriv kao proizvođač pod punom odgovornošću izjavljuje da njegov lonac za kuhanje pod pritiskom, model 03200 / 03200 INDUCTION

Capacity 3,5 – 5 – 6 – 7 – 9 litres

odgovara sigurnosnim propisima Evropske direktive 97/23/CE koji se odnose na uređaje za kuhanje pod pritiskom + norm UNI EN-12778.

Postupak provjere usklađenosti: Formular B Category III.

Certificates N°

CE-1370-PED-B-INR001-13-ITA / CE-1370-PED-B-INR001-15-ITA

Notified body: Bureau Veritas Italia spa n° 1370

INOXRIV S.p.A. Via Bernocchi, 48 - 25069 Villa Carcina BS Italy
Tel. 0039 030 8931401 – Fax 0039 030 802628
www.inoxriv.it - e-mail: info@inoxriv.it

VAŽNA UPOZORENJA

1. PAŽLJIVO PROČITATI UPUTSTVO U CJELOSTI.

2. Ne dozvolite djeci pristup području kuhanja.
3. Lonac kuha pod pritiskom: nesmotreno rukovanje može izazvati opekline. Prije kuhanja provjerite da li je lonac pravilno zatvoren.
4. Nikada ne kuhajte bez vode kako biste izbjegli teška oštećenja lonca: minimalna količina vode je 25 cl.
5. **Ne punite lonac više od 2/3 njegove zapremine: poštujujte mjeru otisnutu na vanjskoj strani lonca.**

Pri kuhanju hrane koja se kuhanjem siri ili stvara pjenu, kao i pri kuhanju namirnica sa ljuskom poput rize, susenog povrca, spinata, salate i sl. Lonac punite samo do 1/3 njegova kapaciteta.

6. Prije upotrebe provjerite da li se radni ventil slobodno pokreće i da li su svi sigurnosni dijelovi pravilno sastavljeni. Pročitajte uputstvo za upotrebu.

7. Ne radite nikakve izmjene na dijelovima lonca, osim onih navedenih u uputstvu.
8. Koristite jedino originalne Inoxriv rezervne dijelove odgovarajućeg modela. Ne upotrebljavajte tijelo lonca sa poklopcem nekog drugog modela koji nije naveden kao kompatibilan.
9. Ne otvarajte lonac na silu. Prije otvaranja provjerite da li je još pod pritiskom.
10. Upotrebljavajte isključivo vrste kuhala koje su označene na loncu i njegovoj kutiji. Kod kuhanja na plinu pazite da plamen nije veći od dna posude. Kod upotrebe na električnom štednjaku izaberite ploču koja nije šira od dna lonca.
11. Nakon kuhanja mesa s kožom (jezik npr.) koje može kuhanjem nabubriti, ne bušite ga dok ne splasne jer inače može doći do špricanja i opekotina.
12. Nakon kuhanja hrane u zrnu protresite lagano poklopac kako bi prije otvaranja sa njega otpala eventualno priljepljena zrna.
13. Ne kuhajte hranu umotanu u razne vrste omota.
14. Nikada ne koristite lonac kako biste pod pritiskom pripremali (pržili) jela na ulju.
15. Lonac upotrebljavajte isključivo za namjene predviđene ovim uputstvom. Pridržavajte se u potpunosti ovih uputa. U suprotnom proizvođač se ne smatra odgovornim za moguću štetu ili oštećenja nastala nestručnim rukovanjem.
16. Loncem rukujte pažljivo, izbjegavajući dodir sa zagrijanim dijelovima. Hvatajte ga isključivo za ručke. Preporučljivo je koristiti razne vrste hvataljki.
17. Ne stavljajte lonac u zagrijanu pećnicu.
18. **ČUVAJTE OVO UPUTSTVO.**

TEHNIČKE KARAKTERISTIKE

Kapacitet (to the rim) raspoložive veličine: 3,5/5/6/7/9 litara.

Radni pritisak: 0,55 bara/55 Kpa.

Lonac je opremljen slijedećim dijelovima:

- radni ventil koji radi pod pritiskom (slika 2)
- osigurač poluge poklopca (crveni klip) koji sprečava samootvaranje poklopca već pri minimalnom pritisku u loncu. Također, služi kao indikator pritiska (slika 1)
- sigurnosni ventil (gumena brtva) koji u slučaju kvara odvodi višak pare iz lonca, osiguravajući potpunu sigurnost pri kuhanju (slika 3).

Materijal i preciznost izrade osiguravaju potpunu higijensku ispravnost u skladu sa Evropskom direktivom 89/109/CEE.

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

PRANJE PRIJE PRVE UPOTREBE

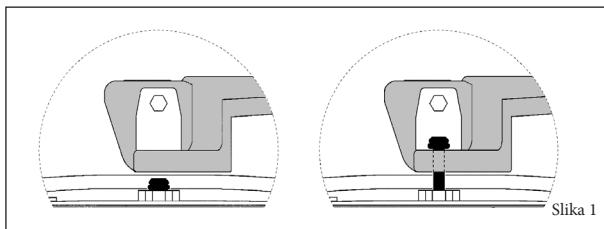
Nakon vađenja lonca iz ambalaže provjerite da nije oštećen pri transportu: u slučaju sumnje ne koristiti već konzultirati trgovca.

Prije prve upotrebe brižljivo ga operite imajući u vidu da poklopac ne perete u stroju za pranje već ručno, pod mlazom vode. Kako biste oprali radni ventil odvrnite ga u suprotnom smjeru od kretanja kazaljke na satu dok ga ne skinete sa njegovog nosača koji je učvršćen na poklopcu (slika 2).

Koristite samo standardna sredstva pranja: nakon svake upotrebe ga perite u skladu s ovim uputstvom.

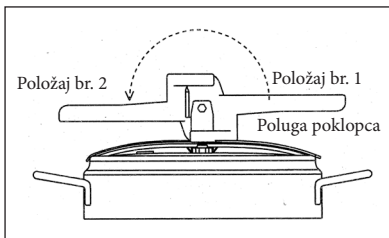
OTVARANJE I ZATVARANJE LONCA

Prije otvaranja lonca provjerite da je osigurač poluge poklopca (crveni klip) u donjem položaju (slika 1).



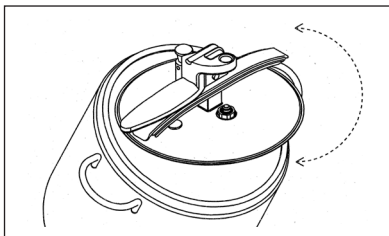
Crveni klip u donjem položaju
OTVORITE

Crveni klip u gornjem položaju
NE OTVARAJTE!



Podignite ručicu na poklopcu iz položaja 1 u položaj 2 kako biste time oslobodili poklopac (kao na slici).

Nagnite poklopac na jednu stranu i izvadite iz lonca (kao na slici).

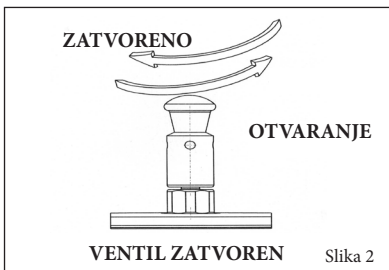


Pri zatvaranju lonca stavite ručicu poklopca u položaj 2, nagnite poklopac i umetnite ga u lonac. Polugu poklopca namjestite krajevima na rubove lonca te ručicu na poklopcu zategnite za 180° u položaj 1.

OTVARANJE RADNOG VENTILA

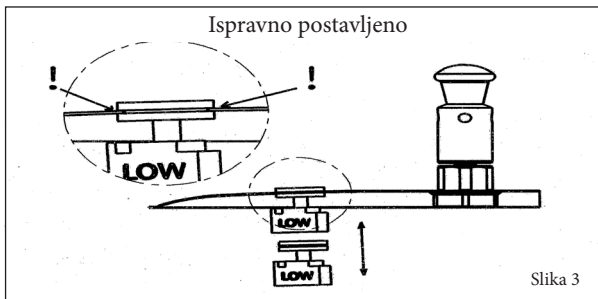
Kako biste nakon kuhanja isпусти paru iz lonca skinite ga s vatre, ohladite i podignite pokretni dio radnog ventila okretanjem u suprotnom smjeru od kretanja kazaljke na satu dok ne ostane u gornjem položaju. Ne pokušavajte ga okretati dalje. Pri tome dotičite samo plastični dio da ne dođe do opekotina (slika 2). **Kako biste oprali radni ventil odvrnite ga do kraja.**

Pri sastavljanju slijedite proceduru obrnutim redoslijedom.



Slika 2

SIGURNOSNI VENTIL (GUMENA BRTVA)



KUHANJE

Ne punite lonac više od $\frac{2}{3}$ njegove zapremine: poštuju mjeru otisnutu na vanjskoj strani lonca. Pri kuhanju hrane koja se kuhanjem siri ili stvara pjenu, kao i pri kuhanju namirnica sa ljuskom poput rize, susenog povrca, spinata, salate i sl. lonac punite samo do $\frac{1}{3}$ njegova kapaciteta.

Nakon što provjerite da radni ventil nije začepljen i da se slobodno pomiče po svojoj osovini zatvorite lonac i stavite ga na vatru vodeći računa da je u stabilnom položaju.

Koristite samo predviđene vrste kuhala.

Provjerite da je crveni klip u donjem položaju (slika 1).

Kuhanje započnite na jakoj vatri.

Kako pritisak u loncu počinje rasti crveni klip na poluzi poklopca se podiže i sprečava bilo kakvo otrovanje lonca: crveni klip je jasno vidljiv i signalizira pritisak u loncu. Na nekoliko sekundi, od trenutka početka podizanja crvenog klipa do njegova podizanja u funkcionalni položaj nešto pare ili vode može izaći na njegovoj osnovi.

To je normalno i nije znak neispravnog rada lonca.

Čim pritisak u loncu prijede granicu koja je dovoljna za kuhanje, radni ventil se otvara i ispušta višak pare: u tom trenutku smanjite izvor topline na minimum kako bi radni ventil bio što mirniji u daljem tijeku kuhanja.

Vrijeme kuhanja se računa od trenutka kada se radni ventil prvi puta otvorio, odnosno od trenutka kada ste smanjili izvor topline na minimum.

Ukoliko tijekom kuhanja proradi sigurnosni ventil, odmah prekinite kuhanje.

Na kraju kuhanja ugasi vatra ili uklonite lonac sa vatre ukoliko kuhate na električnom štednjaku.

Pustite lonac da se potpuno ohladi i ispuštite paru zakretanjem radnog ventila suprotno od kretanja kazaljke na satu (slika 2).

U cilju bržeg ispuštanja pare moguće je ohladiti poklopac pod laganim mlazom vode. Ne potapajte pritom cijeli lonac u vodu.

Potpuno istjecanje pare signalizira donji položaj crvenog klipa: u tom trenutku moguće je otvoriti lonac bez problema.

U slučaju neispravnog rada lonca potrebno je provjeriti:

- da je poklopac pravilno zatvoren;
- da je sigurnosni ventil (gumena brtva) cijeli i pravilno umetnut u poklopac tako da je šupljina na poklopcu zatvorena u cijelosti (slika 3). Ukoliko je sigurnosni ventil bio u funkciji mora ga se ponovno pravilno namjestiti u njegov početni položaj, nakon što ste ohladili lonac i provjerili njegovu ispravnost;
- da je osigurač poluge poklopca (crveni klip) neometano pokretljiv;
- da je gumena brtva uzduž ruba lonca cijela i neoštećena;
- da radni ventil nije začepljen i da se slobodno kreće na svojoj osovinu.

Ukoliko i nakon ovih provjera lonac ne radi ispravno ne koristite ga već stupite u vezu sa CUSTOMER SERVICE INOXRIV

Tel. 0039 030 8932401 - e-mail: info@inoxriv.it

ČIŠĆENJE, ODLAGANJE I ODRŽAVANJE

Lonac perite nakon svake upotrebe. Preporučljivo je odmah osušiti poklopac i ostaviti lonac otvoren kako biste izbjegli stvaranje neugodnog mirisa.

Preporučujemo povremenu izmjenu slijedećih dijelova:

- mehanizam poluge za zatvaranje: otprilike svakih 5 godina;
- sigurnosni ventil (gumena brtva) otprilike svake 2 godine.

GARANCIJA

Garantiramo kvalitetu materijala i izrade ovog proizvoda: za tijelo lonca 10 godina, za ostale dijelove 2 godine od kupnje proizvoda.

Garancija ne pokriva oštećenja i kvarove ukoliko su uzrokovani: nepridržavanjem uputstava za uporabu, nepravilnim i nemarnim rukovanjem, normalnim rukovanjem, korištenjem zamjenskih dijelova koji nisu originalni.

VRIJEME KUHANJA

Od trenutka kada radni ventil proradi

Na bočnoj strani lonca nalazi se oznaka nivoa punjenja. Lonac se ne smije puniti iznad te oznake.

Pri kuhanju hrane koja se kuhanjem siri ili stvara pjenu, kao i pri kuhanju namirnica sa ljuskom poput rize, susenog povrca, spinata, salate i sl. lonac punitite samo do 1/3 njegova kapaciteta.

Kuhanje	Težina	količina vode	vrijeme
Teletina	1/2kg	1 litra	25-30 min.
Govedina	1/2kg	1 litra	30-35 min.
Piletina	1/2kg	1 litra	20-25 min.
Svinjetina	1/2kg	1 litra	30-35 min.

Pirjanje	Težina	količina vode	vrijeme
Piletina	1/2kg	1 čaše	20-25 min.
Janjetina	1/2kg	2 čaše	20-25 min.
Teletina	1/2kg	1 čaše	30-35 min.
Govedina	1/2kg	2 čaše	40 min.

Juhe od raznog povrća od 20 do 45 minuta, zavisno od vremena potrebnog za kuhanje onog povrća s najdužim potrebnim vremenom

Svježe povrće	Težina	količina vode	vrijeme
Asparagus	1 kg	1+1/2 čaše	4-5 min.
Cikla	1 kg	1+1/2 čaše	18-20 min.
Brokula	1 kg	1 čaša	10 min.
Artičoke	1 kg	1+1/2 čaše	13-15 min.
Mrkva	1 kg	1+1/2 čaše	5-6 min.
Kupus	1 kg	1+1/2 čaše	10-12 min.
Cikorija	1 kg	1 čaša	4-5 min.
Luk	1 kg	1+1/2 čaše	8-10 min.
Mahune	1 kg	1 čaša	4/5 min.
Krumpir	1 kg	1+1/2 čaše	12/14 min.
Zeleni grašak	1 kg	1 čaša	3-4 min.
Rajčica	1 kg	1/2 čaše	3-4 min.
Špinat	1 kg	1 čaša	3-4 min.
Bundeva	1 kg	1+1/2 čaše	5-6 min.
Bundevica	1 kg	1 čaša	3-4 min.

Sušeno povrće namočeno u vodi 12 sati

	Težina	količina vode	vrijeme
slanutak, grah, bob	1/2 kg	3 čaše	40-50 min.
leća	300 gr.	3 čaše	20-30 min.

Svježe voće	Težina	količina vode	vrijeme
Kajsije	1/2 kg	1 čaša	3 min.
Breskve	1/2 kg	1/2 čaše	2 min.
Jabuke	1/2 kg	1 čaša	4-6 min.
Kruške	1/2 kg	1/2 čaše	3-4 min.



**UPUTSTVA ZA UPOTREBU I ODRŽAVANJE
ZA EKSPRES LONAC SA RUČKAMA**



**MOD. 03200 – kapaciteta 3,5 – 5 – 7 – 9 lt.
MOD. 03200 INDUCTION kapaciteta 3,5 – 5 – 6 – 7 lt.**

Kompanija sa sertifikovanim sistemom kvaliteta
UNI EN ISO 9001: 2008

CE IZJAVA O USKLADENOSTI

Inoxriv preduzeće tvrdi pod sopstvenom odgovornošću da je posuda za kuvanje pod pritiskom mod. 03200 /03200 INDUCTION, kapaciteta 3,5 – 5 – 6 – 7 – 9 litra zadovoljava osnovne bezbednosti u skladu sa zahtevima evropske direktive 97/23/CE koja se odnosi na opremu pod pritiskom i na normu UNI EN- 2778.

Procedura procene usaglašenosti: Oblik B, kategorija III
Certifikat N°

CE-1370-PED-B-INR001-13-ITA / CE-1370-PED-B-INR001-15-ITA

Obavešteno telo: Bureau Veritas Italia spa n° 1370

INOXRIV S.p.A. Via Bernocchi, 48 - 25069 Villa Carcina BS Italy
Tel. 0039 030 8931401 – Fax 0039 030 802628
www.inoxriv.it - e-mail: info@inoxriv.it

VAŽNE MERE PREDOSTROŽNOSTI

1. PAŽLJIVO PROČITATI SVA UPUTSTVA.

2. Pobrinite se da deca ne budu blizu posude tokom njenog rada.
3. Ovaj proizvod radi pod pritiskom: nepravilna upotreba može izazvati opekotine. Pre zagrevanja posude proveriti da li je dobro zatvorena.
4. Nikada ne koristite lonac bez vode kako bi se izbegle velike štete; minimalno količina vode je 25, cl.
5. **Ne punitite posudu sa više od 2 / 3 njenog kapaciteta: poštujujte obeleženi nivo odštampan na lonacu. Kada kuvate neku hranu koja obavezno povećava svoju zapreminu ili pravi penu u toku kuvanja, ili je sa listovima, kao što su pirinač, sušene mahunarke, spanać, salata, itd., ne prekoračujete 1 / 3 od kapaciteta lonaca.**
6. **Pre svake upotrebe proverite da li funkcioni ventil nije ograničen i da su sigurnosni uređaji korektno sastavljeni. Pročitajte „ Uputstva za korišćenje“.**
7. Ne pravite bilo kakve intervencije na sigurnosnim uređajima, osim onih koje su naznačene u ovom prospektu.
8. Koristite samo Inoxriv rezervne delova, u skladu sa svakim tačanim modelom. Nemojte koristiti tela posuda sa poklopcima za modele koji nisu navedeni kao kompatibilni.
9. Nemojte silom na svaki mogući način otvarati posudu. Pobrinite se da ne postoji pritisak u loncu.
10. Isključivo koristi izvore toplote koji su označeni na posudi i kutiji. Kada koristite gas, uverite se da vatra ne prekoračuje bazu lonaca. U slučaju da možda morati da koristite električni tanjir, izaberite onaj sa sličnim ili manjim prečnikom u odnosu na dno lonca.
11. Posle kuvanja mesa sa kožicom (tj.jezika govečeta) koje se može naduti zbog pritiska, ne seći dok je koža otečena kako biste izbegli opekotine.
12. Na kraju kuvanja krupnijih komada hrane i pre otvaranja poklopca, neophodno je malo protresti poklopac da se izbegne izlivanje hrane.
13. Nemojte kuvati hranu zamotanu u krpu, papir ili plastične omote.
14. Nikada ne koristite lonac za prženje sa uljem pod pritiskom.
15. Nikada koristite posudu za druge svrhe od oni za koje je napravljena i pažljivo pratite sva navedena uputstva. U suprotnom proizvođač ne može sebe smatrati odgovornim za bilo kakvu eventualnu štetu koja proizilazi iz nepravilne upotrebe.
16. Upravljajte posudom sa maksimalnom pažnjom izbegavajući da dođe u kontakt sa bilo kojom grejnom površinom. Uvek koristite ručice i drške. Upotreba se nosača za lonac se uvek preporučuje.
17. Ne stavljajte posudu za kuvanje pod pritiskom u zagrejane peći.
18. **SAČUVAJTE OVAJ LETAK SA UPUTSTVIMA.**

TEHNIČKE KARAKTERISTIKE

Nominalni kapacitet (to the rim) dostupni modeli: 3,5 / 5 / 6 / 7 / 9 l.

Radni pritisak: 0,55 bar/55 Kpa.

Posuda je obezbeđena sledećim elementima:

- Radni težinski ventil koji radi pod pritiskom (sl. 2)
- Poluga za zaključavanje ventila (crveni klip) sa zadatkom da se izbegne otvaranje lonaca počevši od minimalne vrednosti unutrašnjeg pritiska. Ovaj element, koji je lako vidljiv, ima i ulogu indikatora pritiska (sl. 1)
- Sigurnosni ventil (gumena matica) koji u slučaju pogrešnog funkcionisanja iscrpljuje višak pritiska obezbeđujući maksimalnu bezbednost (sl. 3).

Materijali koji su korišteni, kao i precizan završna obrada, daju maksimalnu bezbednost sa higijenske tačke gledišta, u skladu sa Evropskom direktivom 89/109/CEE.

UPUTSTVA ZA UPOTREBU

OSNOVNE OPERACIJE / PRANJE

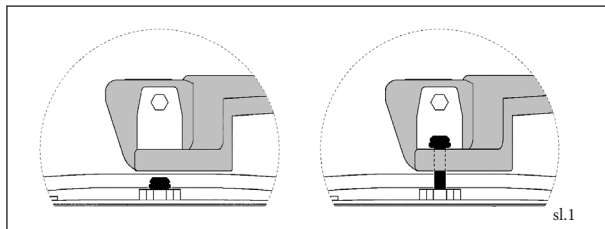
Nakon što izvadite lonac iz pakovanja proverite da nije oštećen tokom transporta: u slučaju bilo kakve sumnje ne koriste i stupite u kontakt sa distributerom.

Pre prve upotrebe lonca, ispravno ga oprati, imajući na umu da se poklopac ne pere u mašini za posuđe, već pod tekućom vodom. Da bi oprali radni ventil odviti pokretni deo okrećući ga suprotno od smera kazaljki na satu i izvlačiti ga dok ne izađe sa svog mesta koje je fiksirano za poklopac (sl. 2).

Koristite samo standardne deterdženate za pranje sudova; sledite ovaj postupak pranja i nakon svakog pojedinačnog korišćenja ekspres lonca.

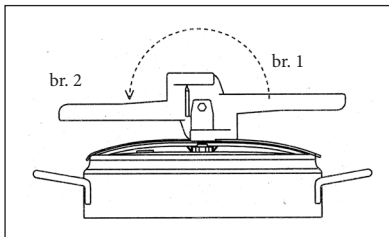
OTVARANJE I ZATVARANJE POSUDE

Pre otvaranja posude proverite da crveni klip nalazi u "donjem" položaju (sl. 1).



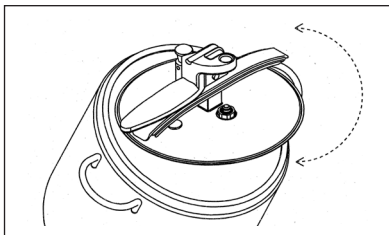
Crveni klip u donjem položaju
OTVORI!

Crveni klip u gornjem položaju
NE OTVARAJ!



Povucite polugu kako bi se dovela iz pozicije br. 1 do pozicije br. 2 što potpuno popušta poklopac (vidi sliku sa strane).

Nagnite poklopac na jednu stranu i uklonite ga od tela posude (vidi ilustraciju sa strane).



Da biste zatvorili lonac, držite polugu u otvarajućem položaju br. 2 i stavite poklopac unutra održavajući ga oslonjenim. U ovom trenutku stavite drške na ivicu lonaca i okrenite polugu za 180 ° kako bi došla do pozicije br. 1.

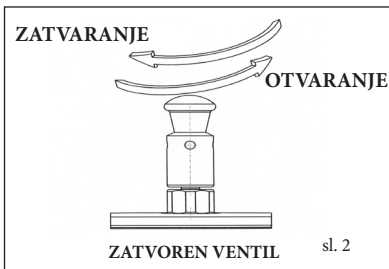
OTVARANJE RADNOG VENTILA

Da smanjite pritisak na kraju kuvanja, pomerite lonac od izvora toplote, neka se hladi i podignite pokretni deo ventila okrećući ga suprotno smeru kretanja kazaljki na satu dok ne bude u potpunosti podignut. Ne pokušavajte više da ga okrećete.

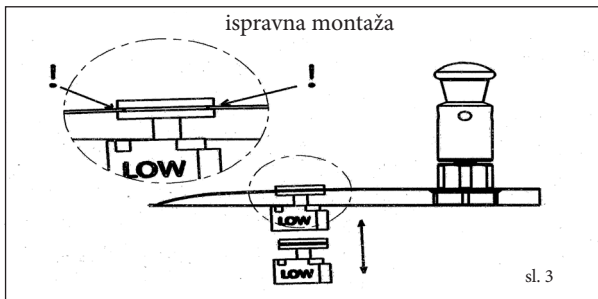
Nemojte dodirivati plastični deo kako bi izbegli opekotine (sl. 2).

Da rastavite ventil za njegovo pranje, odvrnuti ga u potpunosti.

Da ga sastavite, ponovite prethodni postupak suprotnim redosledom.



SIGURNOSNI VENTIL (GUMENA MATICA)



KUVANJE

Ne punite posudu sa više od 2 / 3 njenog kapaciteta: poštujte obeleženi nivo odštampan na loncu. Kada kuvate neku hranu koja obavezno povećava svoju zapreminu ili pravi penu u toku kuvanja, ili je sa listovima, kao što su pirinač, sušene mahunarke, spanać, salata, itd., ne prekoračujete 1 / 3 od kapaciteta lonaca.

Kada proverite da radni ventil nema opstrukcija i da se slobodno kreće dužinom svog mesta, zatvorite poklopac i postavite ekspres lonac na izvor toplote, tako da stoji stabilno.

Koristiti samo propisani izvor toplote.

Proverite tada da crveni klip za blokadu ručice bude potpuno spušten (sl. 1).

Počnite kuvanje na jakoj vatri.

Kada pritisak u posudi počne da raste, crveni klip za blokadu ručice se podiže i sprečava slučajno otvaranje poklopca; crveni klip je vidljiv i jasno pokazuje bi dostigao svoj radni položaj, sa njegovog mesta može izaći malo vazduha i vode: ovo nije znak lošeg rada.

Čim pritisak pređe njegov radni nivo, radni ventil se otvara da odvede višak pare; u ovom trenutku smanjite vatru na minimum, da bi zadržali radni ventil što je stabilnije moguće.

Vreme kuvanja se meri od prve intervencije na radnom ventilu.

Ako tokom kuvanja sigurnosni ventil (gumena matica) počne da radi odmah zaustavite kuvanje.

Na kraju kuvanja, isključite vatru ili ukloniti lonac sa nje u slučaju da koristite električnu ploču.

Neka se lonac potpuno ohladi i oslobodi sva para otvaranjem radnog ventila (vidi sl. 2).

Da biste omogućili brže oslobodanje pare moguće je hladiti poklopac sa slabim mlazom hladne vode. Nemojte potpuno potopiti lonac u hladnu vodu.

Kompletan odvod pritisaka označava snižavanje blokade crvenog klipa poluge: u ovom trenutku moguće je otvoriti poklopac bez problema.

U slučaju lošeg funkcionisanja lonaca neophodno je proveriti:

- Da je poklopac pravilno zatvoren;
- Da je sigurnosni ventil (gumena matica) sastavljen i ispravno montiran na pravo mesto, tako da je šupljina blokirana duž celog obima rupe u poklopcu (pogledajte sl. 3). Ako sigurnosti ventil radi, on mora tada biti premešten na svoje tačno mesto nakon hlađenja lonca i provere svog integriteta;
- Da crveni blokadni klip u polugi radi slobodno na njegovom mestu;
- Da je guma koja se nalazi oko ivice tela posude kompaktna i u dobrom stanju;
- Da radni ventil nije opstruiran i da slobodno prolazi duž postolja.

U slučaju da se ove kontrole ne pokažu kao dovoljano dobre, ne koriste lonac i kontaktirajte CUSTOMER SERVICE INOXRIV

Tel. 0039 030 8931401 - e-mail: info@inoxriv.it

PRANJE, ZAŠTITA I ODRŽAVANJE

Oprati lonac posle svake upotrebe. Preporučljivo je da ga odmah osušite i odložite ga otvorenog kako bi se sprečilo formiranje mirisa.

Preporučujemo periodičnu zamenu sledećih delova:

- Uređaj za zaključavanje poluge: svake 5 godina cca.;
- Sigurnosni ventil (gumenu maticu): svake 2 godine.

WARRANTY

This product is guaranteed against manufacturing and materials' defects: The body of the pot for a period of 10 years from the date of purchase, the other parts for 2 years from the date of purchase.

Defects resulting from incorrect usage not corresponding to the instructions provided in this manual are not covered by warranty, as well as defects resulting from improper use, tampering, negligence, use of spare parts not original and wear due to normal use.

VREMENA KUVANJA

Nakon pištanja ventila

Količina hrane se mora smanjiti prema maksimalnom nivou popunjenosti svake veličine posude.

Kada kuvate hranu koja ima tendenciju da poveća svoju zapreminu ili pravi penu tokom kuvanja, ili je sa lišćem, kao pirinač, sušene mahunarke, spanać, salate itd, nemojte preći 1/3 kapaciteta posude.

Kuvanje	Težina	Voda	Vreme
Teletina	½ kg	1 litar	25-30 minuta.
Govedina	½ kg	1 litar	30-35 minuta.
Piletina	½ kg	1 litar	20-25 minuta.
Svinjetina	½ kg	1 litar	30-35 minuta.

Paprikaš	Težina	Vode	Vreme
Piletina	½ kg	1 čaše	20-25 minuta.
Jagnjetina	½ kg	2 čaše	20-25 minuta.
Teletina	½ kg	1 čaše	30-35 minuta.
Govedina	½ kg	2 čaše	40 minuta.

Supe od povrća od 20 na 45 minuta, u zavisnosti od vremena kuvanja povrća

Sveže povrće	Težina	Voda	Vreme
Asparagus	1kg	1+ ½ čaše	4-5 minuta.
Cvekla	1kg	1+ ½ čaša	18-20 minuta.
Brokoli	1 kg	1 čaša	10 minuta.
Artičočasake	1 kg	1+ ½ čaša	13-15 minuta.
Šargarepa	1 kg	1+ ½ čaša	5-6 minuta.
Kupus	1 kg	1+ ½ čaša	10-12 minuta.
Cikorija	1 kg	1 čaša	4-5 minuta.
Luk	1 kg	1+ ½ čaša	8-10 minuta.
Boranija	1 kg	1 čaša	4- 5 minuta.
Krompir	1 kg	1 + ½ čaša	12/14 minuta.
Grašak	1kg	1 čaša	3-4 minuta.
Paradajz	1kg	½ čaša	3-4 minuta.
Spanać	1 kg	1 čaša	3-4 minuta.
Bundeve	1 kg	1+ ½ čaša	5-6 minuta.
Male bundeve	1 kg	1 čaša	3-4 minuta

Sušeno povrće prethodno stavljeno u vodu 12 sati

	Težina	Voda	Vreme
slani-grašak, pasulj	1 / 2 kg	3 čaše	40-50 minuta.
Sočivo	300 grama	3 čaše	20-30 minuta.

Sveže voće	Težina	Voda	Vreme
kajsije	½ kg	1 čaša	3 minuta.
breskve	½ kg	½ čaše	2 minuta.
jabuke	½ kg	1 čaša	4-6 minuta.
kruške	½ kg	½ čaše	3-4 min



**NAVODILA ZA UPORABO IN VZDRŽEVANJE
EKONOM LONEC Z ROČICO**



MOD. 03200 - Kapaciteta 3,5 - 5 - 7 - 9 lt.
MOD. 03200 INDUCTION Kapaciteta 3,5 - 5 - 6 - 7 lt.

Podjetje s sistemom kakovosti s certifikatom

UNI EN ISO 9001: 2008

IZJAVA O SKLADNOSTI CE

Inoxriv company states under its own responsibility that its pressure cooker mod. 03200 / 03200 INDUCTION, Capacity 3,5 - 5 - 6 - 7 - 9 litres conforms to the essential safety requirements according to the European directive 97/23/CE related to pressure equipments and to the norm UNI EN-12778.

Priglašeni organ: Bureau Veritas Italija Spa št. 1370.

Postopek vrednotenja skladnosti: Modul B; kategorija III.

Certifikat št.

CE-1370-PED-B-INR001-13-ITA / CE-1370-PED-B-INR001-15-ITA

INOXRIV S.p.A. Via Bernocchi, 48 - 25069 Villa Carcina BS Italy

Tel. 0039 030 8931401 - Fax 0039 030 802628

www.inoxriv.it - e-mail: info@inoxriv.it

POMEMBNA OPOZORILA

1) PREBERITE NAVODILA V CELOTI.

2) Poskrbite, da se med uporabo loncu ne približajo otroci.

3) Ekonom lonca ne postavljajte v segreto pečico.

4) Z ekonom loncem ravnajte izjemno previdno in se izogibajte stiku z vročimi površinami. Vedno uporabljajte ročaje.

Priporoča se uporaba prijemalk.

5) Lonca nikoli ne uporabljajte za namene, za katere ni predviden, in se dosledno držite navodil. Proizvajalec ne odgovarja za morebitno škodo, ki je posledica neustrezne uporabe izdelka.

6) Lonec kuha pod tlakom: neustrezna uporaba lahko povzroči opekline. Preden lonec segrejete, preverite, da je pravilno zaprt.

7) V nobenem primeru ne forsirajte odpiralnega sistema.

Poskrbite, da lonec ni pod tlakom. Glejte "navodila za uporabo".

8) Lonca nikoli ne uporabljajte brez vode, saj lahko pride do hudih poškodb;

9) Lonca ne napolnite preko 2/3 njegove kapacitete: upoštevajte zarezo na loncu, ki označuje nivo. Pri kuhanju živil, pri katerih se pri kuhanju poveča prostornina, kot so riž ali suhe stročnice, ne presežite 1/3 kapacitete lonca.

10) Uporabljajte izključno toplotne vire, ki so označeni na loncu in na embalaži. Pri uporabi plinskega štedilnika poskrbite, da plamen ne gori preko dna lonca. Pri uporabi električne plošče je potrebno izbrati ploščo z enakim ali manjšim premerom v primerjavi s premerom dna lonca.

11) Po kuhanju mesa s kožo (npr. goveji jezik), ki se lahko zaradi tlaka napihne, ne preluknjajte mesa, ko je koža napihnjena, da bi se izognili opeklina.

12) Po končanem kuhanju gostih živil in preden odprete pokrov, je lonec potrebno nekoliko pretresti, da bi se izognili uhajanju živil.

13) Ne kuhajte živil, ovitih v krpe, papir ali plastične ovoje.

14) Pred uporabo preverite, da delovni ventil ni zamašen in da so varnostni elementi pravilno nameščeni. Glejte "Navodila za uporabo".

15) Lonca nikoli ne uporabljajte za cvrtje pod tlakom z oljem.

16) V varnostne elemente ne posegajte, razen kot je opisano v pričujočem priročniku.

17) Uporabljajte izključno nadomestne dele Inoxriv, ki so v skladu z ustreznim modelom. Ne uporabljajte loncev s pokrovi modelov, ki niso navedeni kot kompatibilni.

18) SHRANITE PRIČUJOČI UPORABNIŠKI PRIROČNIK.

ZNAČILNOSTI

Nominalna kapaciteta (to the rim) razpoložljivi modeli: **3,5 / 5 / 6 / 7 / 9 litrov.**

Delovni tlak: 0,55 bar / 55 Kpa.

Lonec vključuje naslednje elemente:

- Delovni ventil tipa na težo z delovanjem na tlak (slika 2)
- Ventil za blokado ročice (rdeči bat) s funkcijo preprečitve odprtja lonca, začenši pri minimalnih nivojih notranjega tlaka. Ta element, ki je jasno viden, služi tudi kot kazalec prisotnosti tlaka (slika 1)
- Varnostni ventil (gumica), ki v primeru nepravilnega delovanja odpravi presežni tlak in s tem zagotovi maksimalno varnost pri uporabi (slika 3).

Uporabljeni materiali in natančno dodelani finiši zagotovijo maksimalno varnost z vidika higiene v skladu z direktivo 89/109/EGS.

NAVODILA ZA UPORABO

UVODNI POSTOPKI / POMIVANJE

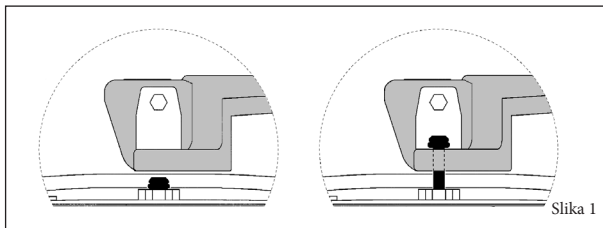
Odstranite lonec iz embalaže, preverite, da se med prevozom ni poškodoval: v primeru dvoma lonca ne uporabljajte in se obrnite na prodajalca.

Pred prvo uporabo lonec skrbno pomijte; pokrova ne pomijte v pomivalnem stroju ampak pod tekočo vodo. Delovni ventil pomijte tako, da odvijete premični del tako, da ga zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca in dvignete, da odstopi iz opornika, pritrjenega na pokrovu (slika 2).

Uporabljajte samo navadne detergente za posodo; ta postopek pomivanja izvedite tudi po uporabi lonca.

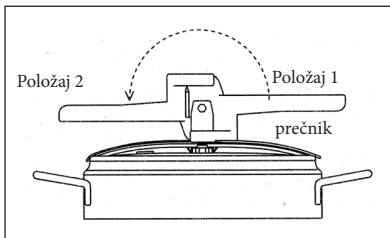
ODPRTJE IN ZAPRTJE LONCA

Preden lonec odprete, preverite, da je rdeči bat na "nizkem" položaju (slika 1).



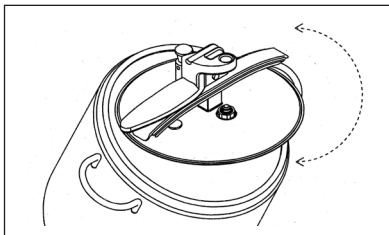
Rdeči bat nizko
ODPRITE

Rdeči bat visoko
NE ODPIRAJTE



Dvignite ročico in jo ponesite s položaja 1 na položaj 2, na ta način popolnoma sprostite pokrov (slika ob strani).

Pokrov nagnite na eno stran in ga izvlecite iz lonca (slika ob strani).



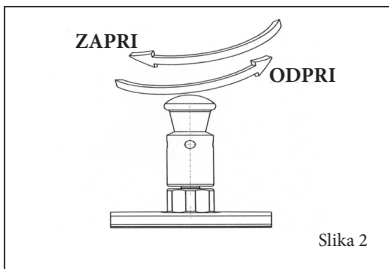
Za zaprtje lonca ročaj zadržite na položaju odprtja 2 in pokrov vstavite v lonec tako, da držite pokrov nagnjen. Sedaj naslonite prečnik na rob lonca in obrnite ročaj za 180° do položaja 1.

ODPRTJE DELOVNEGA VENTILA

Za izpust tlaka na koncu kuhanja odstranite lonec s štedilnika, počakajte, da se ohladi, in dvignite prečni del ventil ter ga zavrtite v nasprotno smer urinega kazalca, dokler ne ostane v dvignjenem položaju. Ne poskušajte ga odvit preko te točke.

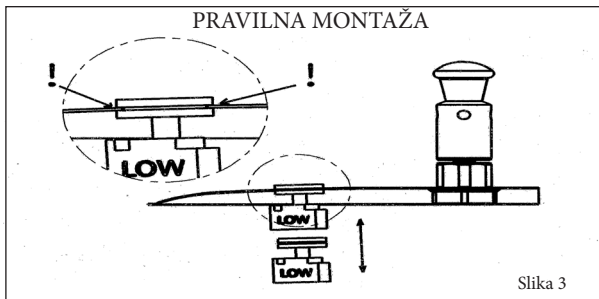
Dotikajte se izključno plastičnega dela, da se ne bi opekli (Slika 2).

Za pomivanje ventil odvijte do konca.



Za ponovno sestavo ponovite predhodne korake v nasprotnem vrstnem redu.

VARNOSTNI VENTIL (GUMICA)



KUHANJE

Najprej preverite, da delovni ventil ni zamašen in da gladko steče po oporniku, nato zaprite pokrov in ekonom lonec postavite na toplotni vir; preverite, da je stabilen.

Preverite tudi, da je rdeči bat za blokado ročice znižan do konca (slika 1).

Lonca ne napolnite preko 2/3 njegove kapacitete: upoštevajte zarezo na loncu, ki označuje nivo. Pri kuhanju živil, pri katerih se pri kuhanju poveča prostornina, kot so riž ali suhe stročnice, ne presežite 1/3 kapacitete lonca.

Kuhanje začnite na močnem ognju.

Ko se v loncu oblikuje tlak, se rdeči bat za blokado ročaja dvigne in prepreči nenačrtovano odprtje pokrova; rdeči bat je viden in jasno pokaže prisotnost tlaka. Za nekaj trenutkov od malo pred trenutkom, ko se bat začne dvigovati, dokler ne doseže delovnega položaja, se iz njegovega ležišča oddajata zrak in voda: to ni znak nepravilnega delovanja.

Ob dosegi delovnega tlaka se delovni ventil odpre in izpusti odvečno paro: sedaj ogenj zmanjšajte na minimum in ga regulirajte tako, da bi čim bolj stabilizirali delovanje ventila.

Čas kuhanja se računa od prvega posega delovnega ventila.

Če med delovanjem poseže varnostni ventil (gumica), takoj prekinite kuhanje.

Na koncu kuhanja ugasnite toplotni vir ali v primeru uporabe električne plošče odstranite ekonom lonec z nje. Pustite, da se lonec ohladi in izpraznite vso paro tako, da odprete delovni ventil (glejte sliko 2).

Za hitrejši izpust tlaka lahko pokrov ohladite z rahlim curkom hladne vode.

Lonca ne potopite v hladno vodo.

Ko se rdeči bat blokade ročaja zniža, pomeni, da je ves tlak izstopil: sedaj lahko pokrov odprete brez težav.

V primeru nepravilnega delovanja lonca je potrebno preveriti:

- da je pokrov pravilno zaprt;
- da je varnostni ventil (gumica) nepoškodovan in pravilno nameščen v ležišče tako, da je vdolbina zataknjena na celotnem obsegu luknje pokrova (glejte sliko 3). Če se varnostni ventil vključi, ga je potrebno postaviti v normalen položaj potem, ko ohladite lonec in preverite, da ni poškodovan;
- da rdeči bat za blokado ročaja neovirano drsi v svojem ležišču;
- da je tesnilo na ogrodju lonca nepoškodovano in v dobrem stanju;
- da delovni ventil ni zamašen in da neovirano drsi na svojem oporniku.

Če ti pregledi ne bi zadostovali, lonca ne uporabljajte in se obrnite na CUSTOMER SERVICE INOXRIV Tel. 0039 030 8931401 - e-mail: info@inoxriv.it

ČIŠČENJE, SHRANJEVANJE IN VZDRŽEVANJE

Vsakokrat po uporabi lonec pomijte. Priporoča se, da lonec takoj obrišete in ga pospravite z odprtim pokrovom, da bi se izognili oblikovanju neprijetnih vonjav. Priporoča se periodična menjava naslednjih komponent:

- Element za blokado ročaja na približno 5 let;
- Varnostni ventil (gumica) na 2 leti.

WARRANTY

This product is guaranteed against manufacturing and materials' defects: The body of the pot for a period of 10 years from the date of purchase, the other parts for 2 years from the date of purchase.

Defects resulting from incorrect usage not corresponding to the instructions provided in this manual are not covered by warranty, as well as defects resulting from improper use, tampering, negligence, use of spare parts not original and wear due to normal use.

ČAS KUHANJA

Po pisku ventila

Količino živil je potrebno prilagoditi glede na maksimalni nivo polnjenja posameznega lonca.

Za živila, pri katerih se med kuhanjem prostornina poveča ali ki proizvajajo peno, ali živila z listi, kot so riž, suhe stročnice, solata, špinača itd., nikoli ne presežite 1/3 kapacitete lonca.

Kuhano meso	Teža	Voda	Čas
Teletina	½ Kg	1 liter	25-30 min.
Govedina	½ Kg	1 liter	30-35 min.
Piščanec	½ Kg	1 liter	20-25 min.
Klobasa	½ Kg	1 liter	30-35 min.

Dušeno meso	Teža	Voda	Čas
Piščanec	½ Kg	1 kozarca	20-25 min.
Jagnjetina	½ Kg	2 kozarca	20-25 min.
Teletina	½ Kg	1 kozarca	30-35 min.
Govedina	½ Kg	2 kozarca	40 min.

Zelenjavna enolončnica od 20 do 45 minut, upoštevajoč čas kuhanja za zelenjavo, ki se kuha najdlje

Sveža zelenjava	Teža	Voda	Čas
Beluši	1 Kg	1 +1/2 kozarca	4-5 min.
Pesa	1 Kg	1 +1/2 kozarca	18-20 min.
Brokoli	1 Kg	1 kozarec	10 min.
Artičoka	1 Kg	1 +1/2 kozarca	13-15 min.
Korenček	1 Kg	1 +1/2 kozarca	10-12 min.
Zelje	1 Kg	1 +1/2 kozarca	10-12 min.
Cikorija	1 Kg	1 kozarec	4-5 min.
Čebula	1 Kg	1 +1/2 kozarca	8-10 min.
Stročji fižol	1 Kg	1 kozarec	4/5 min.
Krompir	1 Kg	1 +1/2 kozarca	12/14 min.
Zeleni grah	1 Kg	1 kozarec	3-4 min.
Paradižnik	1 Kg	1/2 kozarca	3-4 min.
Špinača	1 Kg	1 kozarec	3-4 min.
Buča	1 Kg	1 +1/2 kozarca	5-6 min.
Bučke	1 Kg	1 kozarec	3-4 min.

Suhe stročnice, ki so se namakale 12 ur v vodi

Čičerika, fižol, bob	½ Kg	3 kozarci	40-50 min.
Leča	300 gr.	3 kozarci	20-30 min.

Sveže sadje

Marelice	½ Kg	1 kozarec	3 min.
Breskve	½ Kg	1/2 kozarca	2 min.
Jabolka	½ Kg	1 kozarec	4-6 min.
Hruške	½ Kg	1/2 kozarca	3-4 min.



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΧΥΤΡΕΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΜΕ ΜΟΧΛΟΛΑΒΕΣ



μοντέλο 03200 - Δυνατότητας 3,5 - 5 - 7 - 9 λίτρων
μοντέλο 03200 INDUCTION Δυνατότητας 3,5 - 5 - 6 - 7 λίτρων

Εταιρεία με Πιστοποιημένο Σύστημα Ποιότητας
UNI EN ISO 9001: 2008

ΔΗΛΩΣΗ ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗΣ ΜΕ CE

Η εταιρεία Inoxriv δηλώνει, με δική της ευθύνη, ότι το προϊόν της χύτρα ταχύτητας μοντέλο 03200 / 03200 INDUCTION, Δυνατότητας 3,5 - 5 - 6 - 7 - 9 λίτρων είναι προσαρμοσμένο με τις βασικές απαιτήσεις ασφάλειας, σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 97/23/CE που αφορά τα εξαρτήματα χύτρων ταχύτητας και τον Κανόνα UNI EN-12778.

Διαδικασία αξιολόγησης προσαρμογής : Μορφή Β, Κατηγορία ΙΙΙ.
Πιστοποιητικό Νο.

CE-1370-PED-B-INR001-13-ITA/ CE-1370-PED-B-INR001-15-ITA
Γνωστοποιημένος Οργανισμός : Bureau Veritas Italia spa no 1370

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

1) ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ.

2) Όταν η χύτρα βρίσκεται σε λειτουργία μην αφήνετε μικρά παιδιά να πλησιάσουν.

3) Η συσκευή αυτή λειτουργεί υπό πίεση : η λανθασμένη χρήση της μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα. Πριν θερμάνετε τη χύτρα ελέγξτε εάν την έχετε κλείσει σωστά.

4) Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα χωρίς νερό για να αποφύγετε ανεπανόρθωτες ζημιές, η λιγότερη ποσότητα νερού είναι 25 cl.

5) Μην γεμίζετε τη χύτρα περισσότερο από τα 2/3 της χωρητικότητάς της : το τυπωμένο επίπεδο που αναγράφεται πάνω στη χύτρα. Όταν μαγειρεύετε φαγητό που είναι βέβαιο ότι θα αυξηθεί ο όγκος του ή δημιουργεί αφρό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ή με φύλλα, όπως ρύζι, όσπρια, σπανάκι, σαλάτα, κ.λ.π., μην υπερβείτε το 1/3 της χωρητικότητάς της.

6) Πριν χρησιμοποιήσετε τη χύτρα, ελέγξτε εάν η λειτουργική βαλβίδα είναι ελεύθερη από οποιοδήποτε εμπόδιο και ότι οι συσκευές ασφαλείας έχουν συναρμολογηθεί σωστά. Διαβάστε τις «Οδηγίες Χρήσεως».

7) Μην κάνετε παρεμβάσεις στις συσκευές ασφαλείας, αλλά μόνον αυτές που αναφέρονται στο παρόν φυλλάδιο.

8) Χρησιμοποιείτε ανταλλακτικά μόνο της Inoxgiv, που ταιριάζουν μόνο στο σωστό μοντέλο. Μην χρησιμοποιείτε στα σώματα της χύτρας καπάκια τα οποία δεν θεωρούνται συμβατά.

9) Μην ανοίγετε το καπάκι της χύτρας με βίαιο τρόπο. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει καθόλου πίεση στο εσωτερικό της χύτρας.

10) Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τις πηγές θέρμανσης που αναγράφονται πάνω στη χύτρα και επάνω στο κουτί συσκευασίας. Όταν χρησιμοποιείτε εστία μαγειρέματος με αέριο, βεβαιωθείτε ότι η φωτιά δεν ξεπερνά τη βάση της χύτρας. Σε περίπτωση που πρέπει να χρησιμοποιήσετε ηλεκτρικό μάτι, επιλέξτε ένα που να έχει την ίδια ή μικρότερη διάμετρο με αυτή της βάσης της χύτρας.

11) Μετά το μαγείρεμα κρεάτων με περιβλήμα (π.χ. γλώσσα βοείου), τα οποία μπορεί να διογκωθούν εξαιτίας της πίεσης, μην τα τρυπήσετε, ενώ το δέρμα είναι πρησμένο για να αποφύγετε τα εγκαύματα.

12) Προς το τέλος του μαγειρέματος παχιών τροφίμων και πριν ανοίξετε το καπάκι της χύτρας, είναι απαραίτητο να ανακινήσετε ελαφρά το καπάκι για να αποφύγετε το ξεχείλισμα του φαγητού.

13) Μην μαγειρεύετε φαγητά που είναι τυλιγμένα με ρούχα, χαρτί ή πλαστικούς φακέλους.

14) Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα για να τηγανίσετε με λάδι υπό πίεση.

15) Ποτέ μην προορίζετε τη χύτρα για διαφορετικές χρήσεις, αλλά μόνο γι'αυτές για τις οποίες έχει κατασκευαστεί, ακολουθώντας πιστά τις οδηγίες χρήσεως. Αλλιώς ο κατασκευαστής δεν θα ευθύνεται για τις τυχόν ζημιές που θα προκύψουν από τη λανθασμένη χρήση του προϊόντος.

16) Χειρίζεστε τη χύτρα με μέγιστη φροντίδα και προσπαθήστε να μη την φέρνετε σε επαφή με θερμές επιφάνειες. Χρησιμοποιείτε πάντοτε λαβές και πόμολα. Η χρήση λαβών χύτρας είναι πάντα προτιμότερη.

17) Μην τοποθετείτε τη χύτρα ταχύτητας μέσα σε θερμαινόμενο φούρνο.

18) ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΦΥΛΛΑΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ονομαστική χωρητικότητα (to the rim) διαθέσιμα μοντέλα : 3,5/5/6/7/9 λίτρα.

Λειτουργική πίεση : 0,55 bar / 55 Κρα.

Η χύτρα ταχύτητας παρέχεται με τις κάτωθι συσκευές :

- Λειτουργική βαλβίδα βάρους η οποία δουλεύει υπό πίεση (εικ. 2)
- Βαλβίδα κλειδώματος μοχλού (κόκκινο έμβολο), αποφεύγοντας το άνοιγμα της χύτρας ξεκινώντας από την ελάχιστη τιμή εσωτερικής πίεσης. Η συσκευή αυτή, που είναι εύκολα εμφανής, έχει και το ρόλο της ένδειξης πίεσης (εικ. 1)
- Η βαλβίδα ασφαλείας (ελαστικός δακτύλιος), η οποία σε περίπτωση κακής λειτουργίας στραγγίζει το πλεόνασμα της πίεσης και παρέχει τη μέγιστη ασφάλεια (εικ. 3).

Τα υλικά που έχουν χρησιμοποιηθεί και το ακριβές φινιρίσμα κατασκευής της χύτρας ταχύτητας παρέχουν την απόλυτη ασφάλεια, από πλευράς υγιεινής, σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 89/109/CEE.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ

ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ / ΠΛΥΣΙΜΟ

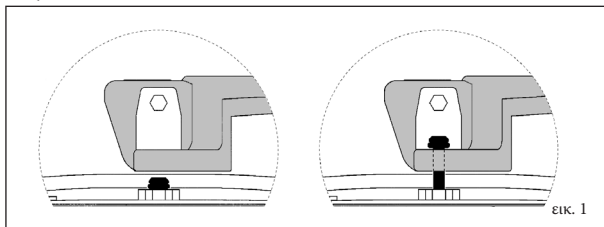
Αφού έχετε βγάλει τη χύτρα από τη συσκευασία της ελέγξτε εάν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά της. Σε περίπτωση που αμφιβάλλετε για κάτι μη τη χρησιμοποιήσετε πριν επικοινωνήσετε πρώτα με τον έμπορο, απ' όπου την αγοράσατε.

Προτού χρησιμοποιήσετε τη χύτρα για πρώτη φορά, καθαρίστε την προσεκτικά, θυμηθείτε να μη πλύνετε το καπάκι της στο πλυντήριο πιάτων, αλλά κάτω από τρεχούμενο νερό. Για να πλύνετε τη λειτουργική βαλβίδα ξεβιδώστε το κινούμενο τμήμα γυρνώντας το αριστερόστροφα και σηκώνοντάς το έως ότου βγει από το βάση του, η οποία είναι στερεωμένη στο καπάκι (εικ.2).

Χρησιμοποιείτε μόνο συγκεκριμένα απορρυπαντικά πιάτων, ακολουθείστε αυτή τη διαδικασία καθαρισμού μετά από κάθε χρήση της χύτρας ταχύτητας.

ΑΝΟΙΓΜΑ ΚΑΙ ΚΛΕΙΣΙΜΟ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ

Πριν ανοίξετε τη χύτρα, ελέγξτε εάν το κόκκινο έμβολο είναι στη «χαμηλότερη» θέση (εικ. 1).

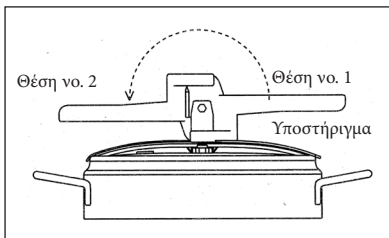


Το κόκκινο έμβολο στη χαμηλότερη θέση.

ΑΝΟΙΣΤΕ

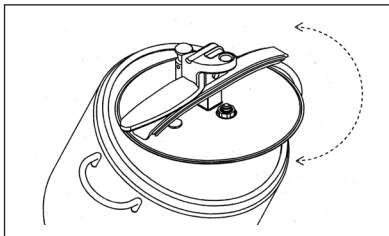
Το κόκκινο έμβολο στην υψηλότερη θέση.

ΜΗΝ ΑΝΟΙΓΕΤΕ



Σηκώστε τον μοχλό έτσι ώστε να το φέρετε από τη θέση νο. 1 στη θέση νο. 2, έτσι χαλαρώνετε ολοκληρωτικά το καπάκι (δείτε την εικόνα δίπλα).

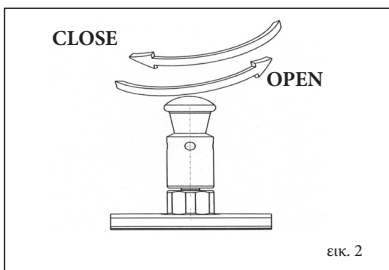
Κλίνετε το καπάκι από τη μια πλευρά και αφαιρέστε το από το σώμα της χύτρας (δείτε την εικόνα δίπλα).



Για να κλείσετε τη χύτρα, διατηρήστε το μοχλό στην θέση ανοίγματος νο. 2 και τοποθετήστε το καπάκι στην κατσαρόλα κρατώντας το κεκλιμένο. Σε αυτό το σημείο τοποθετήστε το υποστήριγμα στην άκρη της χύτρας και γυρίστε το μοχλό 180ο έως ότου φτάσει στη θέση νο 1.

ΑΝΟΙΓΜΑ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΗΣ ΒΑΛΒΙΔΑΣ

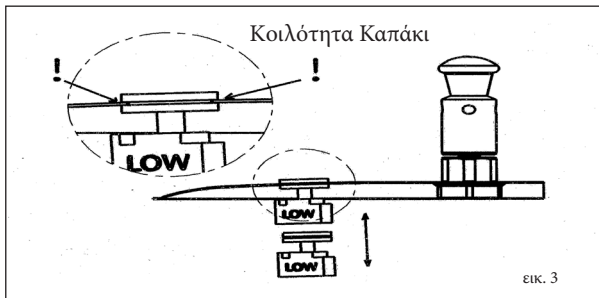
Για να αποστραγγίσετε τη πίεση κατά το τέλος του μαγειρέματος, μετακινήστε τη χύτρα από την πηγή θέρμανσης, αφήστε τη να κρυώσει και ανασηκώστε το μετακινούμενο τμήμα της βαλβίδας, γυρίζοντάς το αριστερόστροφα έως ότου παραμείνει εντελώς ανυψωμένο. Μην προσπαθήσετε να το γυρίσετε περισσότερο. Μην αγγίζετε το πλαστικό τμήμα για να αποφύγετε εγκαύματα (εικ. 2).



ΕΙΚ. 2

Για να καθαρίσετε τη βαλβίδα, αποσυναρμολογήστε την ξεβιδώνοντάς την εντελώς. Για να τη συναρμολογήσετε, επαναλάβετε τις προηγούμενες διαδικασίες με την αντίθετη σειρά.

ΒΑΛΒΙΔΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ (ΕΛΑΣΤΙΚΟΣ ΔΑΚΤΥΛΙΟΣ)



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Μη γεμίζετε τη χύτρα παραπάνω από τα 2/3 της χωρητικότητάς της. Ακολουθήστε το επίπεδο σήμανσης που είναι τυπωμένο πάνω στη χύτρα. Όταν μαγειρεύετε οποιοδήποτε φαγητό, του οποίου πρέπει να αυξηθεί η ποσότητα ή δημιουργεί αφρό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ή φαγητό με φύλλα, όπως ρύζι, όσπρια, σπανάκι, σαλάτα, κ.λ.π., μην υπερβείτε το 1/3 της χωρητικότητας της χύτρας.

Αφού προηγουμένως ελέγξετε εάν η λειτουργική βαλβίδα έχει κοιλοότητες που εμποδίζουν και κινείται ελεύθερα γύρω από τη βάση της, κλείστε το καπάκι και τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας επάνω στη θερμαινόμενη πηγή, φροντίζοντας ώστε να στέκεται σταθερά.

Χρησιμοποιείτε μόνο τη κατάλληλη πηγή θέρμανσης.

Ελέγξτε εάν το κόκκινο έμβολο ασφάλισης του μοχλού είναι εντελώς χαμηλωμένο (εικ. 1).

Ξεκινήστε το μαγείρεμα με δυνατή φωτιά.

Όταν η πίεση αρχίζει να αυξάνεται μέσα στη χύτρα το κόκκινο έμβολο ασφάλισης του μοχλού σηκώνεται και εμποδίζει το τυχαίο άνοιγμα του καπακιού, το κόκκινο έμβολο είναι ορατό και δείχνει σαφώς την παρουσία της πίεσης. Για μερικά δευτερόλεπτα, αμέσως πριν το έμβολο αρχίσει να σηκώνεται και φθάσει τη λειτουργική θέση, από τη βάση του θα πρέπει να βγει προς τα έξω μία ποσότητα αέρα και νερού : αυτό δεν είναι σημάδι κακής λειτουργίας.

Μόλις η πίεση υπερβεί το επίπεδο λειτουργίας της, η λειτουργική βαλβίδα ανοίγει για να αποστραγγιστεί το πλεόνασμα του ατμού. Σε αυτό το σημείο μειώστε τη φωτιά στο ελάχιστο, έτσι ώστε να διατηρηθεί η λειτουργική βαλβίδα όσο γίνεται πιο σταθερή.

Ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να υπολογίζεται από την πρώτη παρέμβαση στη λειτουργική βαλβίδα.

Εάν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος η βαλβίδα ασφαλείας (ελαστικός δακτύλιος) αρχίσει να λειτουργεί, αμέσως σταματήστε το μαγείρεμα.

Προς το τέλος του μαγειρέματος, σβήστε τη φωτιά ή μετακινήστε τη χύτρα, εάν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικό μάτι.

Αφήστε τη χύτρα να κρύνει και αποστραγγίστε εντελώς τον ατμό ανοίγοντας την λειτουργική βαλβίδα (δείτε εικ. 2).

Για να πετύχετε πιο γρήγορη αποστράγγιση μπορείτε να κρύνετε το καπάκι ρίχνοντας επάνω ελαφρώς κρύο νερό. Μη βυθίσετε ολόκληρη τη χύτρα μέσα σε κρύο νερό.

Η ολοκληρωτική αποστράγγιση της πίεσης αποδεικνύεται όταν το κόκκινο έμβολο ασφαλείας του μοχλού φτάνει στο χαμηλότερο σημείο, σε αυτό το σημείο μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι χωρίς κανένα πρόβλημα.

Σε περίπτωση που η χύτρα ταχύτητας δεν λειτουργεί σωστά, είναι απαραίτητο να ελέγξετε τα κάτωθι :

- ότι το καπάκι έχει κλείσει σωστά;

- ότι η βαλβίδα ασφαλείας (ελαστικός δακτύλιος) είναι ακεραία και σωστά συναρμολογημένη στο κατάλληλο σημείο, έτσι ώστε η κοιλότητα να μπλοκάρεται κατά μήκος ολόκληρης της περιφέρειας της οπής στο καπάκι (δείτε εικ. 3). Εάν η βαλβίδα ασφαλείας λειτουργεί, θα πρέπει να επανατοποθετηθεί στη σωστή της θέση αφού έχετε κρύνει τη χύτρα ταχύτητας και έχετε ελέγξει γενικά την ακεραιότητά της;

- ότι το κόκκινο έμβολο ασφαλείας του μοχλού κινείται ελεύθερα στη θέση του;

- ότι η σφραγίδα που έχει τοποθετηθεί γύρω από την επιφάνεια της χύτρας είναι ακεραία και σε καλή κατάσταση;

- ότι η λειτουργική βαλβίδα δεν εμποδίζεται και ότι κινείται ελεύθερα γύρω από τη βάση της.

Σε περίπτωση που δεν μπορείτε εσείς να κάνετε τους ελέγχους, μη χρησιμοποιήσετε τη χύτρα και επικοινωνήστε με τον

CUSTOMER SERVICE INOXRIV Tel. 0039 030 8931401 - e-mail: info@inoxriv.it

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ, ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Να καθαρίζετε τη χύτρα μετά από κάθε χρήση της. Πρέπει να την στεγνώσετε άμεσα και να την αφήσετε ανοιχτή για να φύγουν τυχόν οσμές.

Σας προτείνουμε κατά περιόδους την αλλαγή των κάτωθι ανταλλακτικών:

- Μηχανισμό κλειδώματος του μοχλού : περίπου κάθε 5 χρόνια;

- Βαλβίδα ασφαλείας (ελαστικός δακτύλιος) : κάθε 2 χρόνια.

ΕΓΓΥΗΣΗ

Το προϊόν είναι εγγυημένο για ελαττώματα στο σώμα για περίοδο 10 χρόνων και για τα εξαρτήματα (Βαλβίδα ασφαλείας, Βαλβίδα λειτουργίας, Πλαστικό κόκκινο πιστόνι) 2 χρόνων από την ημερομηνία αγοράς.

Για ελαττώματα που προέρχονται από κακή χρήση εξαρτημάτων που δεν συμφωνούν με τις οδηγίες του κατασκευαστή επιβαρύνουν εξολοκλήρου τον χρήστη και ουδεμία ευθύνη φέρει το εργοστάσιο κατασκευής.

ΧΡΟΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Η ποσότητα του φαγητού πρέπει να μειώνεται σύμφωνα με το μέγιστο επίπεδο πληρωσης του αναλογου μεγεθους καθε χυτρας.

Όταν μαγειρεύετε φαγητά που προκειται να αυξηθει ο ογκος τους ή δημιουργουν αφρο κατα τη διαρκεια του μαγειρεματος, ή φαγητα με φυλλα, οπως ρυζι, οσπρια, σπανακι, σαλατα, κ.λ.π. μην υπερβείτε το 1/3 της χωρητικοτητας της χυτρας.

ΒΡΑΣΤΑ	ΒΑΡΟΣ	ΝΕΡΟ	ΧΡΟΝΟΣ
Μοσχάρι	1/2 κιλό	1 λίτρο	25-30 λεπτά;
Βοδινό	1/2 κιλό	1 λίτρο	30-35 λεπτά
Κοτόπουλο	1/2 κιλό	1 λίτρο	20-25 λεπτά
Χοιρινό	1/2 κιλό	1 λίτρο	30-35 λεπτά

ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ	ΒΑΡΟΣ	ΝΕΡΟ	ΧΡΟΝΟΣ
Κοτόπουλο	1/2 κιλό	1 ποτήρι	20-25 λεπτά
Αρνί	1/2 κιλό	2 ποτήρι	20-25 λεπτά
Μοσχάρι	1/2 κιλό	1 ποτήρι	30-35 λεπτά
Βοδινό	1/2 κιλό	2 ποτήρι	40 λεπτά

Οι χορτόσουπες από 20 έως 45 λεπτά, αναλόγως με τα λαχανικά που χρειάζονται περισσότερο χρόνο μαγειρέματος

ΦΡΕΣΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΒΑΡΟΣ	ΝΕΡΟ	ΧΡΟΝΟΣ
Σπαράγγι	1 κιλό	1+1/2 ποτήρι	4-5 λεπτά
Παντζάρι	1 κιλό	1+1/2 ποτήρι	18-20 λεπτά
Μπρόκολο	1 κιλό	1 ποτήρι	10 λεπτά
Αγκινάρες	1 κιλό	1+1/2 ποτήρι	13-15 λεπτά
Καρότα	1 κιλό	1+1/2 ποτήρι	5-6 λεπτά
Λάχανο	1 κιλό	1+1/2 ποτήρι	10-12 λεπτά
Ραδίκι	1 κιλό	1 ποτήρι	4-5 λεπτά
Κρεμμύδια	1 κιλό	1+1/2 ποτήρι	8-10 λεπτά
Γαλλικά φασόλια	1 κιλό	1 ποτήρι	4/5 λεπτά
Πατάτες	1 κιλό	1+1/2 ποτήρι	12/14 λεπτά
Αρακάς	1 κιλό	1 ποτήρι	3-4 λεπτά
Ντομάτες	1 κιλό	1/2 ποτήρι	3-4 λεπτά
Σπανάκια	1 κιλό	1 ποτήρι	3-4 λεπτά
Κολοκύθι	1 κιλό	1+1/2 ποτήρι	5-6 λεπτά
Μικρά κολοκύθια	1 κιλό	1 ποτήρι	3-4 λεπτά

Όσπρια που ήδη έχουν μουσκέψει για 12 ώρες

	ΒΑΡΟΣ	ΝΕΡΟ	ΧΡΟΝΟΣ
Ρεβίθια, Φασόλια, Κουκιά	1/2 κιλό	3 ποτήρια	40-50 λεπτά
Φακές	300 γρ.	3 ποτήρια	20-30 λεπτά

ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ	ΒΑΡΟΣ	ΝΕΡΟ	ΧΡΟΝΟΣ
Βερίκοκα	1/2 κιλό	1 ποτήρι	3 λεπτά
Ροδάκινα	1/2 κιλό	1/2 ποτήρι	2 λεπτά
Μήλα	1/2 κιλό	1 ποτήρι	4-5 λεπτά
Αχλάδια	1/2 κιλό	1/2 ποτήρι	3-4 λεπτά